



{0} port.

ca 45min

Ingredienser

1,5 kg nötkött, högrev, eller
ytterlår, eller fransyska
2 msk smör&rapolja
2 st morot/morötter
2 st gul lök(ar)
1,5 tsk salt
2 krm svartpeppar
3 msk vetemjöl
6 dl rött vin, ca

5 dl
eller
2 ms
0,5 t
kvis
1 st
3 st
20 st
400
små)
2 pa

Tillagning

8 - 10 portioner

1. Skär köttet i 2–3 cm stora tärningar. Bryn det och lägg över i en rymlig gryta.
2. Skär morötterna i skivor, inte alltför tunna, och lägg dem lätt och lägg över i grytan. Salta och peppa dem.
3. Pudra över mjölet och rör om under uppvärmningen så att det blir jämnt.
4. Häll på vin och buljong så att det täcker. Tillsätt vitlökslagerblad. Pressa i vitlöksklyftorna och koka upp.
5. Låt grytan småputtra tills köttet är mörkt, ca 45 min.
6. Skala under tiden smålökarna. Fräs dem i smör och olja och koka dem mjuka.
7. Dela champinjonerna om de är stora och bryn dem i smör och bryn det lätt.
8. Lägg i smålökar, svamp och bacon och sjuda dem. Om det behövs mer salt och peppar. Servera med potatis och pastafärilar.

Text: Ingrid Eriksson

Foto: Jurek Holzer