



Beskrivelse

Skær kødet i tændstiklange strimler, ca. 1 cm tykke. Smelt margarinen i stegegryden. Del kødet i to portioner og svits hver portion for sig. Læg alt kødet tilbage i gryden og tilsæt de øvrige ingredienser. Lad retten småsnurre under låg ved svag varme ca. 1 time. Smag til med salt og peber. Sovsen kan evt. jævnes med lidt sovsejævner.

Ingredienser

- 1 kg skært oksekød
- lidt margarine
- 2 dl stærk kaffe
- 2 dl tomatpure
- 4 dl madlavningsfløde
- 2 glas snaps (ca. ½ dl)
- 2 tsk. salt
- peber

Tilbehør: Kartofler eller kartoffelmos