

Jägarbiff (4 pers)

400 g benfritt innanlår (kalv)
salt, vitpeppar

Till stekning

1 1/2 msk smör
buljong eller vatten

Sås

1 burk svamp
1 msk smör
1 msk mjöl
svampspad
2 1/2 dl grädde
köttsky
salt, vitpeppar

Gör så här:

Skär köttet i skivor och krydda.

Bryn köttet i smör i en het stekpanna.

Lägg upp köttet på ett fat.

Vispa ur pannan med buljong eller vatten och tillsätt denna sky till den förut kokta såsen.

Sås:

Fräs svampen, tills smöret är klart.

Strö över mjöl.

Tillsätt svampspad och grädde och låt såsen koka 10 - 15 min.

Späd köttskyn och håll såsen över biffarna.

Till jägarbiff kan även användas malet kött.