

Jägargryta (4 pers)

1 kg nötkött, ytter- eller innanlår
3 msk smör
2 tsk salt
1/4 tsk vitpeppar
1 tsk torr senap
4-5 dl hett vatten
2 dl tjock grädde
2 tsk vinbärsjelé
1 msk vetemjöl
vatten eller grädde
grönsaker

Gör så här:

Putsa köttet och skär det i lagom stora serveringsbitar.

Bryn köttet i smör i en het stekgryta.

Krydda med salt, vitpeppar och torr senap.

Späd med hett vatten under stekningen och låt rätten smuttar 1-1/2 tim eller tills köttet är mört.

Tillsätt grädde och vinbärsjelé och avred såsen om det behövs med vetemjöl utrört i litet vatten eller grädde. Låt rätten koka ytterligare 5 min och smaka av den.

Servera med kokt eller brynt potatis och grönsaker till.