

- ▮ 4 port
- ▮ Nötkött, Huvudrätt, Lättlagat

bild saknas

BIFF STROGANOFF

Ingredienser ▮

400 g grytbitar, nötkött
1 st lök, gul
1 tsk salt
1 krm svartpeppar, grovm.
2 msk tomatpuré
1,5 dl vatten
1 dl grädde, visp

Gör så här ▮

Skär köttet i tunna strimlor. Skala o hacka löken. Bryn köttet hastigt. Minska värmen, lägg i löken och låt den bryna med. Krydda med salt och peppar. Tillsätt tomatpuré och vatten. Efterstek på svag värme i ca 15-20. Späd med grädde mot slutet.