

Sjömansbiff

För 6 personer

1 kg benfri bog av nöt, skivad
2 msk smör
3 gula lökar, skivade
8 fasta, stora potatisar, skivade
Salt och mald vitpeppar
1 lagerblad
33 cl öl
5 dl köttbuljong
2 msk finhackad persilja

- 1. Bryn köttet i lite smör i omgångar. Bryn löken tills den blir gyllengul. Varva kött, potatis och lök i en gryta och salta och peppra mellan varven.*
- 2. Slå på buljong och öl och låt sjuda under lock tills köttet mjuknat, ca 1 timme.*
- 3. Strö över persiljan och servera direkt ur grytan*