

## **KÖTTGRYTA MED ÖL** - Koktid 30 -40 minuter

### **DU BEHÖVER**

- 600 gr nötkött i strimlor eller bitar
- 2 msk smör, margarin, eller olja
- Salt
- Svartpeppar
- 2 gula lökar
- Ca 3 dl fylligt öl
- Ca 1-2 dl grädde
- Hackad persilja

### **GÖR SÅ HÄR**

1. Fräs lök i fett
2. Bryn kött
3. Blanda lök och kött
4. Tillsätt kryddor + öl
5. Låt koka under lock i ca 30 min
6. Tillsätt grädde och fortsätt kokningen ca 15 minuter på svag värme
7. Trö över hackad persilja
8. Servera med potatismos, kok potatis eller ris