



Marineret oksecuvette

Kom smør i en gryde og tilsæt paprika, når smøret er smeltet.

Brun hakkede løg, bladselleri og gulerødder i og tag dem herefter op, mens kødet bliver brunet af.

Nu tilsættes de brunede grøntsager igen sammen med 1/2 liter bouillon samt 1 dl. rødvin.

Lad det simre i ca. 1 times tid.

Tag nu kødet op og lad det hvile i 20 min. Grøntsagernes fjernes fra skyen og skyen jævnes og smages til med salt og peber.

Serveres med kartofler, asier og drueagurker.

Det skal du bruge:

Ca. 1 kg. oksecuvette

2 løg

2 gulerødder

3 stængler bladselleri

1/2 liter oksebouillon

1 dl. rødvin

