

# Slottsstek

1,5 kg	benfri fransyska (går även med innanlår eller rostbiff)
1,5 tsk	salt
0,5 tsk	svartpeppar
4 dl	vatten
3	gula lökar
3	morötter
10	kryddpepparkorn
5	lagerblad

## Såsen

6 dl	kokspad
3 msk	idealmjöl
1-2 dl	mjök

ev mer kryddor

- Bryn steken långsamt runt om i lite margarin i en stekgryta. Salta och peppra efteråt. Häll över vatten och lägg lock på grytan. Låt puttra sakta 1-1,5 timme.
- Skala lök och morötter och skär i skivor. Lägg grönsaker, lagerblad och kryddpepparkorn i grytan när ungefär halva kocktiden har gått. Koka tills köttet är mört när man provsmakar.
- Ta upp grönsakerna och köttet. Sila spadet och använd det till såsen.
- Till såsen mäter du upp 6 dl av kokspadet i en kastrull (ev får du tillföra vatten om spadet inte räcker). Red av med idealmjöl som först rörts ut i mjölken. Koka såsen sakta i 3-4 min.
- Servera köttet skuret i skivor med grönsaker, såsen och kokt potatis.

