**Kjøttgryte**

Dette er en herlig kjøttgryte med rundstek og grønnsaker. Du kan selvfølgelig bruke annet grytekjøtt også. Er kun koketiden som varierer etter hvilket stykke du ønsker å bruke. Du lar uansett gryten putre til kjøttet er mørt nok etter ditt ønske. Grønnsakene skal ikke i gryten før den siste halve timen. Gryten serveres enten med kokt potet eller potetmos

**Du trenger**

(Til 4 personer)

800 gram rundstek eller annet grytekjøtt

Smør til steking

1 løk

1 rød paprika

200 gram champignon

30 gram smør

30 gram hvetemel

5 dl oksekraft

2 ss tomatpuré

Salt

Pepper

Frisk persille

**Slik gjør du**

Brun smør i en panne eller gryte. Rør inn hvetemel og brun jevningen på middels varme til du har ønsket farge. Rør så inn oksekraft. La sausen småputre i 5-6 minutter for å få ut melsmaken. Tilsett tomatpuré

Kutt opp kjøttet i mindre biter, gjerne strimler. Brun kjøttet raskt i en panne med smør. Ha kjøttet over i sausen. Kok ut stekepannen med 1 dl vann. Ha det over i sausen

La gryta småputre under lokk i ca. 1-1.5 time til kjøttet begynner å bli mørt. Koketid varierer litt etter hvilket kjøtt du bruker

Kutt opp grønnsakene i mindre biter. Fres de raskt i en panne med smør. Ha de så over i gryten siste 30 minutter

Smak til gryten med salt og pepper

Serveres med et dryss frisk persille