**Kjøttgryte av høyrygg**

Dette er en skikkelig god gryte. Og en gryte jeg har lagd mange ganger til selskaper. Da bruker jeg vanligvis rundstek, og kaller den biffgryte. Her har jeg brukt høyrygg, men framgangsmåte og koketid er den samme.Server gryten med hjemmelaget potetmos, kokt potet eller ris. Personlig liker jeg best potetmos til denne.

Du trenger

(Til 4 personer)

800 gram høyrygg eller rundstek

5 dl god oksekraft

1 ss tomatpuré

1 løk

1 paprika

250 gram champignon

Smør til steking

Kvernet pepper etter ønske

Salt etter ønske

Brun maizenajevner

1.5 dl seterrømme eller cream fraîche (ikke lett-produkter, skiller seg)

Slik gjør du

Kutt opp kjøttet i strimler. Ca 1•1 cm

Brun kjøttet fort i en stekepanne. Gjøres i to omganger. Ha kjøttet over i en gryte

Ha i kraft og tomatpuré. Kok opp og skru ned varmen. La småkoke under lokk i ca. 1.5 time. Du kjenner når kjøttet er mørt nok etter ditt ønske

Kutt opp løk, paprika og sopp. Paprika i strimler, løk i båter og champignon i 4.

Fres det fort i samme pannen du stekte kjøttet i. Ha det over i gryta sammen med rømme. La småkoke i 10-15 minutter til.

Jevn gryta med maizenajevner. Den brune trenger man ikke blande med vann. Man har den rett i gryta. Smak til med krydder

Da er det bare å servere