

Lises oksekød/kalvekød med svampe og porre til fire personer.

Ingredienser:

600 - 800g okse- eller kalvebov
15 gr. smør
Salt og peber
2 dl. vand
3 porrer (450g)
250 gr. svampe
1-2 dl. hvidvin
1dl. fløde
Bagekartofler
Flutes
Salat og grøntsager efter ønske

Tilberedning:

Skær porrer i skiver og svampe i små stykker.

Brun kødet i smørret.

Tilsæt salt, peber og vand og kog kødet til det er næsten mørt f.eks 1time.

Tilsæt herefter de udskårne porrer, svampe og hvidvin. Kog retten i ca. 1/2 time.

Tilsæt fløde og smag til.

Retten serveres med bagte kartofler, flutes og blandet salat.