



Recept

Aromatisk marinad för stora stekar

1/2 butelj rött vin
7 msk vinvinäger
2-4 morötter skurna i bitar
1-2 lökar
3-4 selleristjälkar
7 msk smält smör
1 palsternacka
6 krossade enbär
1 kvist rosmarin
1 krossad vitlöksklyfta
6 krossade pepparkorn
bouquet garni(kryddörter)

TILLAGNING:

1. Ingredienserna kokas tillsammans. Det är en smakfråga om man först vill bryna grönsakerna i smör.
2. Köttet marineras i upp till 3 dagar. Stekarna tillagas sedan i marinaden.