



Recept

En annan marinad för stek och grytkött

1/2 liter vinvinäger
1/2 liter vatten
1,5 dl olivolja
2 sellerisjälkar
2 krossade vitlöksklyftor
2 lökar skurna i skivor
2 morötter skurna i bitar
2 kryddnejlikor
1 lagerblad
6 krossade enbär
1 msk tomatpuré

TILLAGNING:

1. Låt ingredienserna koka sakta och kyl sedan snabbt.
2. Låt köttet ligga i marinaden i 12-24 timmar.
3. Marinaden kan användas att späda steken med under tillagningen.