



Recept

Kraftig marinad för stekar - speciellt av äldre djur

1,5 liter rött vin
3 tsk farinsocker
1 msk svartpepparkorn
3 hela kryddnejlikor
6 lagerblad
1 msk curry
3 salviablad
1 nypa timjan, muskotnöt och rosmarin

TILLAGNING:

1. Koka ingredienserna tillsammans och när marinaden är kall hålls den över köttet.
2. Kontrollera att köttet är helt täckt av marinaden.
3. Vänd två gånger om dagen upp till 10 dagar och använd marinaden att späda steken med under tillagningen.