

Lapskojs



Så här gör du:

Skär köttet i tärningar (ca 2 x 2 cm) och lägg i en kastrull, häll på vatten så det täcker och koka upp. Skumma av ytan väl och lägg i peppar, lagerblad och smaksätt med salt. Sjud på svag värme ca 1 timme. Lägg i skalad potatis i bitar och finhackad lök och koka ytterligare tills potatisen är helt mjuk och mosig. Häll av det mesta

av vattnet, mosa potatis och kött väl (ev. med elvisp) och servera med inlagda rödbetor. Gott grovt rågbröd, kallt smör och en skål med hackad persilja eller gräslök passar också till.

Det du behöver:

600 g Nötbringa
1 kg mjölig Potatis
2 Gul lök
1 liter Vatten
Peppar
Salt
1-2 Lagerblad
Inlagda rödbetor
Smör
Persilja
Gräslök

Tillagning: 70

Antal personer: 4