



## Ingredienser

1 kg skært oksekød  
lidt margarine  
2 dl stærk kaffe  
2 dl tomatpure  
4 dl madlavningsfløde  
2 glas snaps (ca. ½ dl)  
2 tsk. salt  
peber

Tilbehør: Kartofler eller kartoffelmos

## Beskrivelse

Skær kødet i tændstiklange strimler, ca. 1 cm tykke. Smelt margarinen i stegegryden. Del kødet i to portioner og svits hver portion for sig. Læg alt kødet tilbage i gryden og tilsæt de øvrige ingredienser. Lad retten småsnurre under låg ved svag varme ca. 1 time. Smag til med salt og peber. Sovsen kan evt. jævnes med lidt sovsejævner.