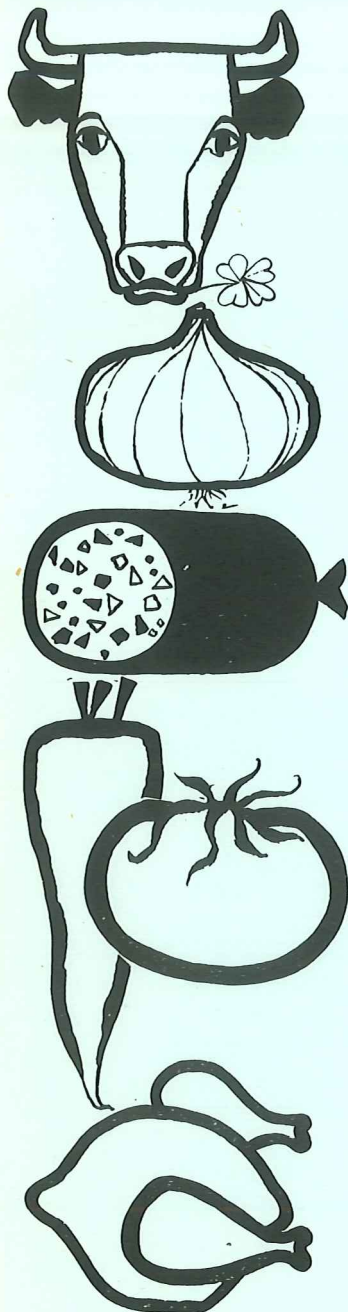


## Slottsstek - Herrgårdsstek

(För 4–5 pers)



ca 600 g benfri fransyska  
1 1/2 msk margarin  
1 1/2 tsk salt  
2 lökar  
2 morötter  
5 krydd-, 5 vitpepparkorn, grovt krossade  
1 lagerblad  
6 ansjovisfiléer  
1 msk vinäger eller matättika  
1 msk sirap  
4–5 dl vatten

### Till sås

2 msk vetemjöl  
4 dl sky, vatten, grädde

**Bryn** köttet på alla sidor i en stekgryta eller stekpanna och salta

**Skala** och skär lök och morötter i bitar

Lägg grönsakerna tillsammans med kryddorna på och runt om köttet. Späd med ungefär hälften av vattnet.

**Efterstek** under lock på svag värme. Ungefärlig tid för efterstekning ca 1 1/2 timme

**Späd** under stekningen med resten av vattnet. Ös steken ett par gånger med skyn.

**Tag upp** steken och grönsakerna. Red skyn med vetemjålet utrört i lite kallt vatten. Smaka av med lite grädde

**Servera** köttet i skivor med såsen, kokt potatis, mera kokta morötter och ärter samt inlagd gurka

Slottsstek eller Herrgårdsstek är en klassiker i husmanskosten. Fransyska heter den styckningsdel av nöt som man sedan gammalt valt till söndagsstek. Fransyska är en mörk och saftig köttbit som kan skäras i fina skivor. *En liten* stek blir bäst i gryta när den får eftersteka – bräsera – med kryddor och grönsaker.