

# Märgpipa

Märgpipa är en styckningsdel från framdelen, närmare bestämt från det köttiga partiet nedanför "axelkulan". Det är magert kött med liten andel ben.

Märgpipa passar utmärkt till pepparrotskött men också till grytor och grytstekar. Köttet blir mörast om det marineras, tex som surstek, eller får eftersteka tillsammans med burktomater eller tomatpuré.

## SURSTEK

6—8 port.

*ca 1 1/2 kg märgpipa med ben*

### Marinad:

*3 flaskor lättöl eller  
1 l svagdricka  
3 msk ättiksprit  
3 msk socker  
1 gul lök i skivor  
7 kryddpepparkorn  
7 vitpepparkorn  
2 lagerblad*

### Stekning:

*2 msk margarin  
1 1/2 tsk salt  
3—4 dl marinad*

### Sås:

*5 dl stesky + vatten  
3 msk vetemjöl  
1/2—1 dl grädde*

Lägg köttet i en rostfri bunke eller gryta som inte är vidare än att köttet precis får plats.

Blanda marinaden och håll den över köttet, som ska vara helt täckt av marinaden. Lägg på en tallrik med tyngd och låt stå i kylskåp 1—2 veckor.

Tag upp köttet och torka det på hushållspapper, annars blir det ingen fin stekyta.

Bryn köttet på alla sidor i en stekgryta eller stor stekpanna. Krydda med salt.

Späd med marinaden och efterstek under lock 1—1 1/2 timme tills köttet är mört.

Tag upp steken, sila skyn och gör såsen.

Späd ev skyn med vatten och koka upp. Vispa ut mjölet i lite av vattnet, håll redningen i skyn under vispning och koka 3—5 min. Tillsätt grädden och smaka av såsen.

Skär steken i tunna skivor tvärs över muskeltrådarna och servera den med kokt potatis, sås, kokta grönsaker eller en sallad.

## KÖTTSALLAD

Rester av sursteken kan bli en god sallad. 4 port.

*4—5 dl stekt kött i små tärningar*

*6—8 kokta potatisar*

*ca 300 g färska eller djupfryssta brytböner*

*1 dl syltlök*

*1 tsk dragon*

Salladssås:

*1 1/2 msk vinäger*

*1 kryddmått salt*

*1 kryddmått svart- eller vitpeppar*

*3 msk olja*

*1 msk vatten*

Skär köttet i tärningar eller strimlor, skär potatisen i skivor, dela ev syltlöken.

Koka bönorna och låt dem kallna.

Blanda salladssåsen.

Varva potatis, kött, böner och syltlök i en skål, krydda med smulad dragon mellan varven. Häll över salladssåsen. Låt salladen stå svalt någon timme innan den serveras.

## RYSK GRYTA

4—5 port.

*ca 3/4 kg mörgpipa med ben eller 400—500 g benfri mörgpipa*

*500 g råa rödbetor*

*2—3 gula lökar*

*2 msk margarin*

*1 tsk salt*

*1 kryddmått svartpeppar*

*3 dl vatten*

*1 buljongtärning*

*(1 msk vetemjöl)*

Skär köttet i stora tärningar, skala rödbetorna och skär dem i sockerbiterstore tärningar, skala och grovhacka löken.

Bryn först köttet, lägg sedan i rödbetor och lök att fräsa med köttet på svagare värme.

Tillsätt salt, peppar och vatten. Efterstek under lock ca 1 timme tills köttet är mört. Lägg i den smulade buljongtärningen mot slutet.

Smaka av. Rör ev ut mjölet i lite vatten och red av skyn så att den blir lite såsig.

Servera med kokt potatis, ättiksgurka och gräddfil.

---

## BJUDGRYTA MED SVAMP

4—5 port.

*3/4—1 kg mörgpipa med ben eller 500 g benfri mörgpipa*

*1—2 msk margarin*

*1 tsk salt*

*1 kryddmått svartpeppar*

*3—4 dl vatten*

*2 grovhackade gula lökar*

*200—250 g champinjoner eller annan svamp*

*2 msk margarin*

*1 dl grädde*

*1—2 tsk soja*

Skär köttet i små bitar och bryn det i en stekgryta.

Krydda med salt och peppar, tillsätt vattnet och efterstek under lock ca 1 timme.

Fräs svamp och lök i en stekpanna, häll det i grytan och koka ytterligare 20—25 min.

Tillsätt grädden och smaka av med soja.

Servera med kokt potatis eller ris, ärter eller brytböner eller en grön sallad, tex strimlad salladskål, paprika och tomater eller gurka.