

# Sjömansbiff

## Ingredienser

4 portioner

600 g	lövbiff, fransyska eller liknande eller färdiskuret
2 msk	smör
1	lagerblad
1 tsk	timjan
2 tsk	salt
3	lökar
8	potatisar
4 dl	vatten
1 fl (33 cl)	porter
1 tärning	köttbuljong
	persilja
	Vitpeppar

## Gör så här

Skär köttet i tunna skivor. (om hel bit).

Skala lök och potatis.

Skiva potatis i tjocka skivor och löken i tunna.

Hetta upp en stor stekgryta.

Bryn löken och lägg åt sidan.

Bryn köttet på båda sidor och krydda det.

Späd med lite vatten och tillsätt lagerblad och timjan.

Låt köttet småkoka i cirka 10 minuter.

Tag upp köttet och lägg åt sidan.

Varva kött, lök och potatis. Börja och avsluta med potatis.

Tillsätt vatten, öl och köttbuljongtärningen.

Vätskan ska nå över det översta lagret.

Låt sjuda under lock en timme.

Tillsätt hackad persilja och servera ur grytan.