

BRUN LAPSKAUS

Brun kjøttet i stekepanne. Kok opp vann (eller kraft), tilsett buljongterninger og løk.

Ha kjøttet i kjelen og la koke i ca. 1,5-2 timer. Før kjøttet er helt mørt, tilsett lapskausblandingen og kok opp under omrøring. La koke videre til potetene blir myke i kantene, ca. 20 minutter. Smak til med salt og pepper og tilsett sukkerkulør til passe farge.

Servér med godt flatbrød og rørte tyttebær.

INGREDIENSER

- 1,2 kg Høyrygg i terninger
- 3,5 kg Norrek lapskausblanding, grovkutt EPD: 2788883
- 100 g Norrek løk, ternet EPD: 919274
- 1 liter vann eller kjøttkraft
- 4 stk Buljongterning eller fond
- Salt og pepper
- Rørte tyttebær
- Sukkerkulør