**Småsteik (alt i en gryte)**

Dette er en fantastisk søndagsmiddag. Server alt i samme gryte. Her har jeg brukt rundsteik, men du kan bruke bog, høyrygg eller annet grytekjøtt også. Dette er en stor familiegryte til 8 personer. Jeg har brukt maizena jevner i denne, men du kan bruke meljevning også. Jeg måtte ha den glutenfri.

**Du trenger**

*(til 8 personer)*

1.6-1.8 kg rundsteik eller annet grytekjøtt

7.5 dl oksekraft

600 gram småpoteter

6 gulerøtter

1 purreløk

Maizenajevner etter ønsket tykkelse

Salt

Pepper

Bladpersille

Smør/margarin til steking

**Slik gjør du**

Kutt opp kjøttet i litt store biter (ca. 4:4 cm)

Brun kjøttet raskt i en panne med smør eller margarin. Ha det over i en gryte. Stek i flere omganger. Kok ut pannen etter du har stekt kjøttet, for her ligger det mye smak.

Tilsett oksekraft i gryten og kok opp. Skru varmen helt ned, sett på lokk og la kjøttet trekke i ca. 1.5 time

Kutt opp gulrot i litt store biter. Potetene er jo allerede små. Bruker du vanlig potet, så må de selvfølgelig kuttes litt mindre. Skal være litt store biter i denne gryten. Jeg skreller heller ikke disse småpotetene. Ha potet og gulrot i gryta etter 1.5 time. La trekke i ca. 30 minutter. Da tilsetter du purreløk i litt store biter. La trekke i 10-15 minutter til.

Skru opp varmen og tilsett jevner til ønsket tykkelse

Smak til med salt og pepper

Server med litt bladpersille eller noe annet grønt på toppen.