

# Benløse fugle

Til 12 personer

**Ingredienser:**

**2100 gr. Skært oksekød**

**300 gr. fersk spæk**

**300 gr. gulerødder**

**550 gr. løg**

**100 gr. smør**

**4 spsk. Olie**

**2 ds. Koncentreret tomatpuré**

**2,5 L. vand**



## Sådan gør du

Oksekødet skæres i 7-8 skiver på tværs af kødtrådene, bankes, krydres med salt og peber.

Spæk og gulerod skæres ligeledes i 7-8 stave som lægges på kødet og det rulles, ombindes med garn eller lukkes med stegenåle.

Kød og løg brunes.

Drysses med mel og afbages, tilsæt vand og tomatpure, dækkes med låg og braiseres i gryde til kødet er mørt.

Regn med to timer.

Kødet tages op, når det er mørt, garn eller nåle fjernes. Skyen sigtes og smages til med fløde, salt og peber.

De benløse fugle serveres i saucen med kartoffelmos.

Tips:

Af kød kan bruges underbov – tyksteg – eller lignende

Rigtig god fornøjelse