

Nautapottréttur

10 kg nauta-eða folaldagúllas

1 kg laukur

1 kg gulrætur

1 kg paprika

10 g pipar

10 g timían

2 kg tómatmauk (t.d. frá Hunts með kryddum)

600 g tómatþykkni

3,6 gr lárviðarlauf

90 g nautakraftur

Stutt leiðbeining: Kjötið og laukurinn er steikt í gastróbakka í ofni. Þá er grænmetisbitum bætt saman við og steikt aðeins áfram. Þá fara tómatarnir, tómatþykkni og nautakraftur saman við. Bakað áfram í um klukkutíma.

Meðlæti: Grófar pastaskrúfur og salat.