



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Spezzatino di manzo - Italiensk storfegryte med grønne linser, persille og grove bagetter

Italiensk storfegryte

2 stk gulrøtter
1 stk gul løk
1 stk bakepotet
1 stk hvitløksfedd
½ bunt bladpersille
1 g oregano
1 boks hakkede tomater
1 pakke oksebuljong
½ pakke grønne linser
250 g langtidskokt storfegryte
5 dl vann ^B
2 ss rødvinseddiker ^B

Bagetter

½ pakke grove bagetter

Topping

½ bunt bladpersille
1 ss olivenolje ^B

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
2. **Italiensk storfegryte, forberedelse:** Skrell og kutt gulrøttene, løken og bakepoteten i grove terninger. Skrell og finhakk hvitløken. Skyll bladpersillen, og sorter bladene og stilkene hver for seg. Kutt persillestilkene i mindre biter.
3. **Italiensk storfegryte:** Varm opp en vid kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek grønnsakene og persillestilkene i 4-5 minutter, til de får litt farge. Krydre med salt, pepper og basilikum- og oreganokrydderet.
4. **Italiensk storfegryte, fortsettelse:** Ha i de hakkede tomatene, oksebuljongen, 5 dl vann og 2 ss rødvinseddik. Kok opp, og la gryten småkoke på middels lav varme i omtrent 20 minutter. Sil væsken fra linsene, og kutt kjøttet i mindre stykker. Vend linsene, kjøttet og kraften fra pakken inn i gryten. Kok det hele videre i omtrent 5 minutter. Rør om underveis. Smak til med salt og pepper.
5. **Bagetter:** Stek bagettene i 6 minutter. Del bagettene i skiver på langs før servering.
6. **Topping:** Finhakk resten av bladpersillen. Topp retten med bladpersillen og litt olivenolje ved servering.