Kalvesteg:

Ca. 3 kg. Kalvekød, afpudses*) Brunes let i margarine og der hældes vand**) i gryden og der tilsættes lidt kulør.

Vandet skal lige dækker stegen.- Steges i ca. 5. Timer v. svag varme til kødet slipper gaffel.

*) det afpudsede bruges til fond, der skal simre i ca. 10 timer med gulerødder, løg, tyttebær og timian.

(**) Vandet fra gryden kan bruges til en opbagt sovs.)

Stegen serveres med kartofler og som tilbehør kan bruges: Rødbeder, agurkesalat, solbærmarmelade

og tyttebær. - Yderligere kan der servers franske kartofler mv.-

Der drikkes en “God rødvin til stegen”

¤¤¤