

# Bankekød



6 personer

1 kg skært oksekød

5-6 dl bouillon

75 g smør

3 løg i skiver

4 spsk. mel

et par laurbærblade

salt, peber

Skær kødet i 1-1½ cm tykke skiver og bank dem let med hånden.

Bland mel, salt og peber og vend kødet heri.

Brun kødskiverne i en stegegryde i smørret og tag dem op.

Brun løgene heri.

Læg kødet tilbage og hæld boullonen ved sammen med laurbærbladene.

Lad retten simre under låg ca. 1½ time til kødet er mørt.

Smag til med salt og peber.

**Tilbehør: kartoffelmos, kartofler**