

## Coca-Cola-stek



**För 4–6 personer:** *1–2 kg älg- eller hjortstek, salt, 2 lökar, 2 dl köttbuljong. 1 dl soja, 1 msk svartpepparkorn, 1–2 burkar Coca-Cola, 2 dl grädde.*

Gnid in steken med salt och lägg i en kastrull. Skär löken i klyftor och tillsätt i grytan tillsammans med köttbuljongen, sojan och pepparkornen.

Häll på Coca-Cola så att det täcker. Låt koka cirka 2 timmar. Ta upp steken och sila spadet. Koka ihop spadet tills cirka hälften återstår, tillsätt grädde och smaka av.