

---

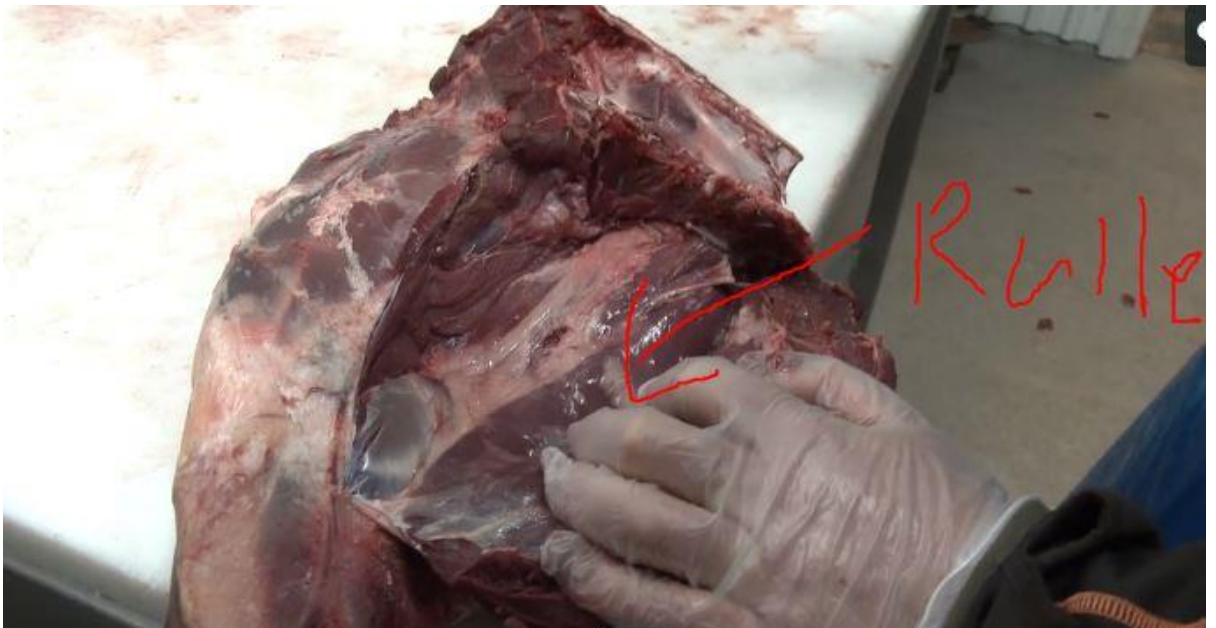
*Stycka Baklåret*

---

1. Innanlår



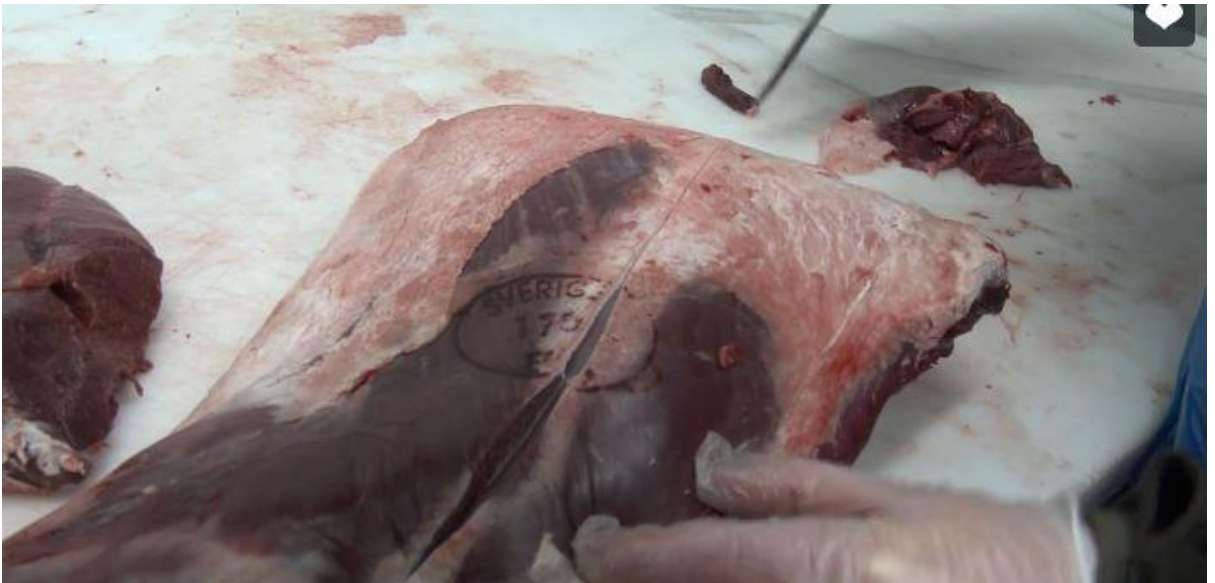
2. Rulle innanför innanlåret



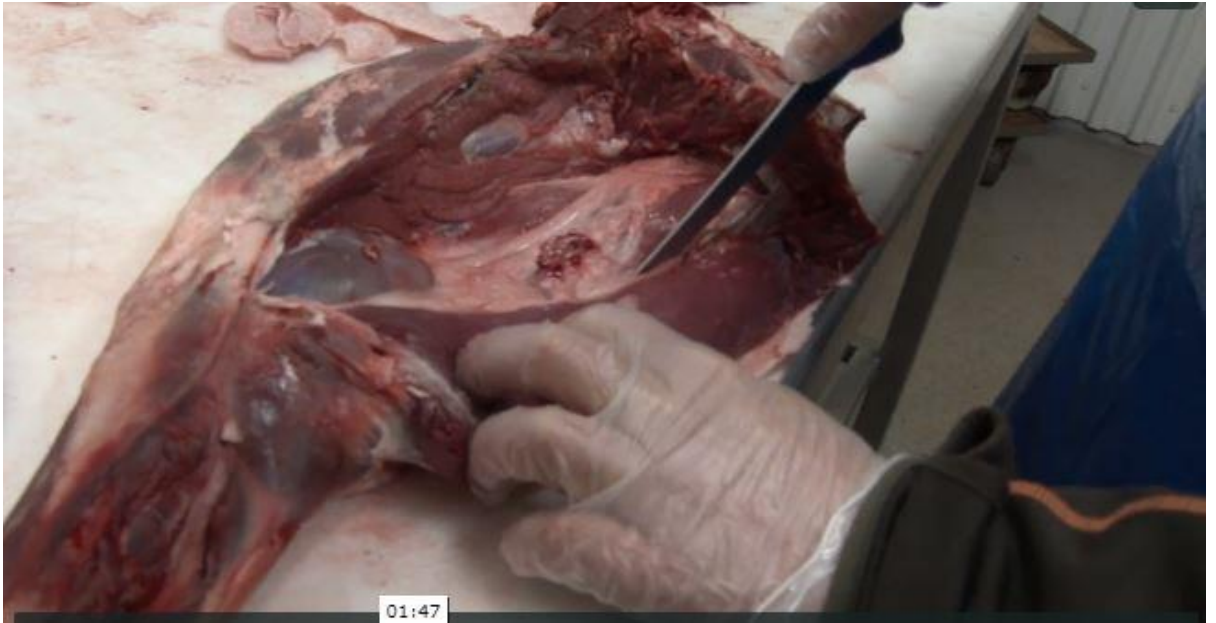
3. Bort med kapporna på innanlåret



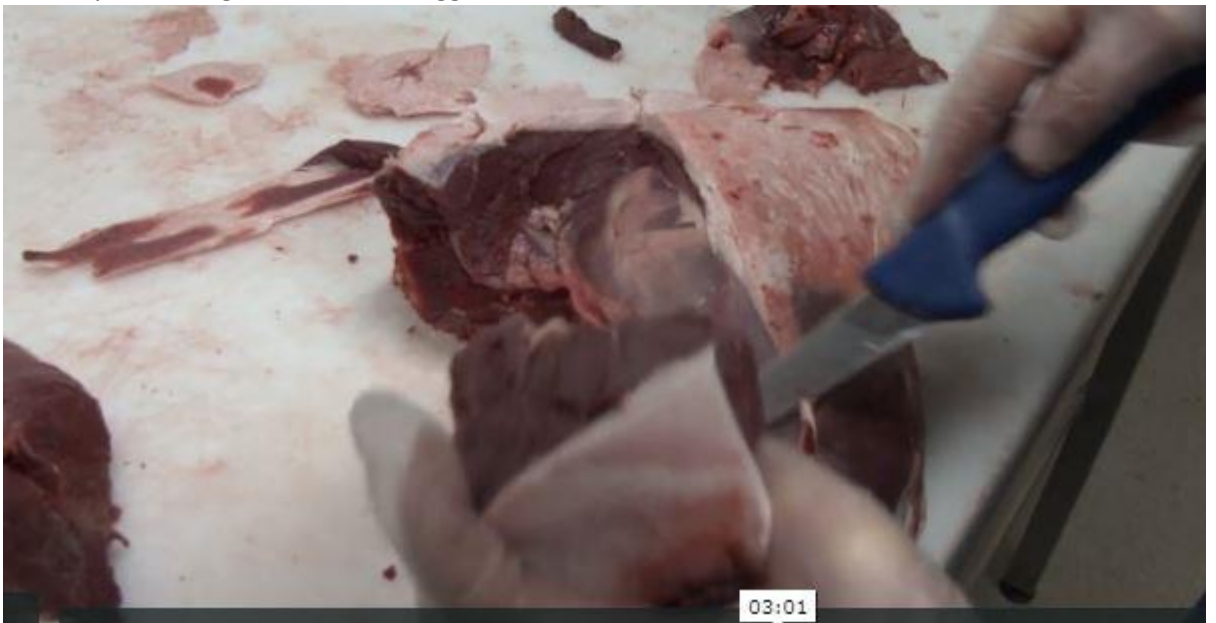
4. Ytterlår, gå inte för djup.



5. Ta ut rullen på större djur



6. Skär ut ytterläret, går ända ner till läggen



7. Fransyskan, skär in mot rörbenet



8. Fransyskan, skär in mot rörbenet



9. Fransyskan, skär efter rörbenet och vänd sedan låret



10. Efter vändning skär mot rörbenet igen och efter rörbenet upp mot toppen



11. Fransyska, ta bort kapporna



12. Rostbiffen till sist



13. Rostbiffen, skär ner mot kulan och lossa biten

