inköpslistan.se

Av: cecilia gustavsson

4 port

Vilt, Huvudrätt, Fest

RÅDJURSGRYTA MED ROSTADE ROTFRUKTER

Ingredienser

600 g rådjur *(bog el grytbitar)*
1 krm vitpeppar *(lite efter smak)*
1 st lök, gul
1 st morötter
1 msk farinsocker
2 msk vetemjöl
1 krm vitpeppar
3 dl rött vin
2 dl grädde, visp
5 dl vatten

rotfrukter

500 g palsternacka
500 g sparris potatis
1 st lök, gul
500 g morötter
1 msk margarin
$^{1}/_{2}$ dl olivolja
1 krm vitpeppar
1 tsk salt *(lite efter smak)*
1 burk svamp

Gör så här

Kött:
Skär köttet i lagom bitar och bryn lätt i smör. Krydda med nymalen vitpeppar . Fräs lök och morot brevid. Tillsätt socker, pudra över mjöl och häll i vin-Häll detta över köttet. Tillsätt grädde och vatten.Koka på svag värme i ca 1½-2 timmar, eller tills köttet är mört. Det är stor variation mellan ungt och äldre djur.
Rotfrukter:
Skala rotfrukterna och löken, skiva de grovt. Häll olivoljan i en ugnsform och häll över rotfrukterna blanda runt och peppra och salta. Sätt in de ugnen på 200g i 30-40min. Eller tills de fått gylenbrun färg. Stek svampen i smör och krydda med vitpeppar och salt. Blanda svampen med rotfrukterna. Servera