



bild saknas

- ▮ 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 ugnform och häll över rotfrukterna blanda runt och peppra och salta. Sätt in de ugnen på 200g i 30-40min. Eller tills de fått gyllenbrun färg. Stek svampen i smör och krydda med vitpeppar och salt. Blanda svampen med rotfrukterna. Servera