



# Recept

## Adas Hjortrulader

### FÖR 6 PERSONER

1- 1 1/4 kg benfritt hjortkött (från innan- eller ytterlår)  
1 hg bacon  
2 stora gula lökar  
några vitlöksklyftor  
timjan  
salt  
lagerblad  
5-6 msk smör  
5 dl buljong  
1 1/2 dl gräddfil  
1-2 msk vetemjöl  
2 dl vispgrädd  
soja

### TILLAGNING:

1. Skär köttet i 5-8 mm tjocka skivor (fruset kött är lättare att skära i halvtinat tillstånd)
2. Bred ut köttskivorna, salt och peppra. Fördela fyllningen som består av en bit bacon, bra med gul lök, en generös nypa timjan och en strimla vitlök. Rulla ihop köttet och fäst ihop med en tandpetare eller tråd.
3. Bryn ruladerna väl på stekpanna, lägg dem därefter i en gryta. Pudra över vetemjöl och vispa ur stekpannan. Häll sedan detta plus buljong och gräddfil över ruladerna så att de täcks.
4. Låt det hela puttra ca 1/2 timme. Tillsätt grädden och soja och låt ruladerna sjuda i såsen tills de är mörta.

### SERVERINGS TIPS:

Servera ruladerna med t ex svart vinbärssylt eller gelé samt råskalad kokt potatis eller en god potatispuré.