



# Recept

## Burgundisk köttgryta

### FÖR 4 PERSONER

600 g grytbitar av hjort  
2 msk margarin eller smör  
3 mskvetemjöl  
1 dl buljong(tärning)  
4 dl rödvin  
1,5 tsk salt  
2 krm svartpeppar  
1 vitlöksklyfta(pressad)  
1 bit citronskal  
2 krm timjan  
1 lagerblad  
2 msk tomatpure  
2 gula lökar  
2 morötter  
1 stor purjolök  
persilja

### TILLAGNING:

1. Bryn köttet i fett i en stekpanna. Lägg över köttet i en gryta.
2. Strö över mjölet och rör om.
3. Späd i pannan med buljong, håll därefter skyn och vinet i grytan.
4. Tillsätt kryddorna och den gula löken skuren i klyfter.
5. Koka grytan på svag värme under lock ca en timme.
6. Skala och skiva morötterna. Skär upp purjon i bitar. Tillsätt först morötterna, purjon en stund senare. Fortsätt att koka grytan totalt ca 1,5 timme.
7. Klipp persilja över.

### SERVERINGS TIPS:

Serveras med kokt potatis eller ris.