



Recept

Flinta-Krokens Hjortrulader

FÖR 4 PERSONER

1- 1 1/2 kg hjortbringa utan ben

2 msk senap

2 msk krossade senapsfrö

1 tsk krossad svartpeppar

2 tsk krossade kryddpepparkorn

4-6 gelatinblad

TILL KOKNING:

2 tsk salt per liter vatten

1 gul lök skuren i skivor

2 lagerblad

TILLAGNING:

1. Putsa och skär bort eventuellt skinn som finns kvar. Gnid in bringan på båda sidor med salt.
2. Lägg gelatinbladen i kallt vatten i ca 5 minuter.
3. Krossa kryddorna och strö dem på hjortbringan. Täck den med urkramade gelatinblad. Rulla ihop hårt och bind om med krympt bomullssnöre. Låt rullen ligga i kylskåp i ca ett dygn.
4. Lägg hjortruladen i en rymlig kastrull. Mät och håll på kallt vatten så att det täcker ruladen. Tillsätt salt, lök och lagerblad.
5. Koka på svag värme i en och en halv timme.
6. Låt ruladen kallna, vira in den i folie och förvara den i kylskåpet. Där kan den vara i upp till en vecka om man inte fryser in några bitar.