



# Recept

## Hjortstek i gryta

### FÖR 8 PERSONER

Tillagningstid ca 2 timmar.

*2 kg hjortstek med ben eller 1 kg benfri hjortstek*

*2 msk smör eller margarin*

*2 tsk salt*

*2 tsk vitpeppar*

*ca 3dl buljong*

*2-3 gula lökar*

*1-2 lagerblad*

### SÅS:

*ca 5 dl stesky*

*3 msk vetemjöl*

*1 1/2 dl vispgrädde*

*salt och vitpeppar*

*1 msk rönnbärs eller svartvinbärsgele*

### TILLAGNING:

1. Putsa köttet. Bryn det runtom med matfettet i en stekgryta. Krydda med salt och peppar. Häll på ca hälften av buljongen.
2. Skala lökarna och skär upp dem i klyfter. Tillsätt därefter löken och lagerbladen i grytan.
3. Låt hjortsteken eftersteka under lock på svag värme i ca 90 minuter eller tills att dess den känns mör. Prova med en sticka då stektiden kan variera ganska kraftigt. Häll på resterande buljong efter ca en timme.
4. Tag upp köttet. Sila skyn och häll över den i en kastrull.
5. Rör ut mjölet i grädde. Red av såsen och låt den sedan koka svagt i 3-5 minuter.
6. Smaksätt eventuellt med salt och peppar och tillsätt gelén
7. Skär upp steken i tunna jämna skivor. Servera såsen till.

### SERVERINGS TIPS:

Servera gärna med kokt potatis broccoli och gelé.