



Recept

Hjortstek i ugn

FÖR 4 PERSONER

1 hjortstek

smör

grovt salt

TILLAGNING:

1. Steken befrias från ben och senor. Den torkas och lägges i stekpanna med 4-5 skvir smör ovanpå. Strö över rikligt med grovt salt, gärna så mycket att det bildar "skal" på steken, vatten eller stesky.
2. Sätt in den i ugnen på ca 250 grader i 1 1/4 - 1 1/2 timma. Den får inte genomstekas.
3. Av skyn gör man en sås som jämnas och smaksättes med röd vinbärssaft, lite vispgrädde och salt.

SERVERINGS TIPS:

Serveras med Waldorfsallad, brynta potatis och gelé.