



Recept

Hjortzola

FÖR 4 PERSONER

250 g hjortkött

1 charlottenlök

smör till stekning

3 dl vispgrädde, alt 3dl mjölk

50 - 100 g gorgonzola ost

100 g rimmat fläsk

1 msk hackad basilika

salt, peppar

ca 300 g pasta

TILLAGNING:

1. Skär köttet i små tärningar och finhacka löken. Fräs sedan detta i smör.
2. Häll på grädden och låt koka i 5 min.
3. Skär osten i bitar och rör ned dessa i såsen som nu INTE får koka, utan endast ska värmeållas.
4. Skär fläsket i tärningar och stek den lätt.
5. Låt fläsket rinna av och rör sedan ned detta tillsammans med basilikan i såsen.
6. Smaka av med peppar och salt
7. Pastan kokar du enligt anvisningar på paketet. Lägg upp på varma tallrikar och häll på såsen.