



Recept

Konjaksflamberad Hjortrygg

FÖR 6 PERSONER

2- 2 1/2 kg välhängd hjortrygg

TILLAGNING:

1. Hjortryggen brynes på alla sidor i stekfett, ugnen på 210-220 grader. Klar efter 35 - 40 minuter.
2. Flamera den sedan med konjak och krydda den med salt och peppar.
3. Kötter skivas och lägges tillbaka på benet.

SERVERINGS TIPS:

Som prydnad spritsas vispgräddde ut längs smed ryggen och garneras med lök, persilja, kantareller, lingonfyllda persikor eller andra frukter.