



Recept

Ossobuco på Hjortlägg

FÖR 4-6 PERSONER

1000 g skivad lägg av hjort
2 gula lökar
1 burk krossade tomater
1 krossa vitlöksklyfta
1 lagerblad
3 msk margarin eller smör
2 msk vetemjöl 1 1/2 dl vatten
2 dl vatten eller vin
1 krm svartpeppar
1/2 tsk timjan
2 morötter
1 bit selleri
1 tsk salt
1 buljongtärning
persilja

TILLAGNING:

1. Ansa grönsakerna och skär dem i små tärningar.
2. Bryn matfettet i en stekgryta och bryn därefter köttskivorna väl. Gör gärna detta i omgångar.
3. Lägg i grönsakerna när du bryner den sista omgången av köttet så att även grönsakerna får lite färg.
4. Lägg tillbaka köttet i grytan, håll över tomaterna och vätskan.
5. Red av med vetemjöl och vatten. Rör om. Tillsätt den krossade vitlöken, salt och kryddor samt buljongtärningen och persiljekvistar.
6. Koka på svag värme i 60 - 90 minuter eller tills dess att köttet är mört.
7. Servera gärna med kokt ris eller pasta.