



# Recept

Skånsk Hjortkalops

## FÖR 6 PERSONER

- 1 1/2 kg sämre bitar av hjort
- 2 msk margarin
- 4 lökar
- 2 morötter
- 1 tsk kryddpeppar
- 2 tsk salt
- 1 liter vatten
- 1 1/2 dl grädde
- 1 msk vetemjöl

## TILLAGNING:

1. Hjortbitarna brynes i 2 msk margarin
2. Lökar, morötter, kryddpeppar, salt och vatten får koka ihop i en timme. Rör därefter i grädden och mjölet.

## SERVERINGS TIPS:

Servera med kokt potatis och rödbetor.