



Recept

Marinad enligt danskt recept

1 liter surt rövin
1/4 liter öl eller mjölk
1/2 liter ättika
1/4 liter salladsolja
2 schalottenlök(ca 40 g)
3 silverlökar(ca 100 g)
1 stor krossad vitlök
selleri (ca 30 g)
morötter(ca 100 g)
3-4 stjälkar persilja
1 lagerblad
6 korn vitpeppar
1 tsk krossade enbär
1 tsk svartpeppar
1 msk salt
1 tsk timjan

TILLAGNING:

1. Morötter, lök och selleri skivas fint.
2. Hälften lägges i botten av fatet som passar till köttstycket. Den andra halvan av grönsakerna strös ovanpå köttet.
3. Lagen hälls över och köttet vändes ett par gånger dagligen.