



Recept

Vildsvinsfärsbiffar med stekt lök i rödvinssky och skånskt potatismos

5 personer

Ingredienser:

500 g färs av vildsvin
5 msk ströbröd eller 2 kokta rivna potatisar
1 ägg
1 msk potatismjöl
2 tsk salt
2 krm svartpeppar eller vitpeppar
2 tsk kött- och viltkrydda
2 tsk stött rosmarin
2 tsk salvia
1/2 riven rå lök eller 1/2 hackad och fräst lök
2 dl mjölk eller vatten

Gör så här:

1. Häll vätskan i en skål och tillsätt ströbrödet. Blanda väl.
2. Tillsätt färsen, kryddorna och löken. Rör runt med en träsked.
3. Forma biffarna och stek gyllenbruna i smör med lite olja.
4. Lägg upp biffarna på ett fat.

Sås

Ingredienser:
2 lökar
2 msk vetemjöl
2 dl vatten
2 dl rödvin
3 msk viltfond

Gör så här:

Stek 2 medelstora skivade gula lökar tills de börjar mjukna. Pudra över med ca 2 msk vetemjöl och rör om. Späd med ca 2 dl vatten, 2 dl rödvin och ca 3 msk viltfond. Låt såsen koka ihop. Lägg i biffarna och låt puttra under lock i ca 10 minuter på svag värme. Servera med potatismos, saltgurka och rårörda lingon