



Recept

Vildsvinsgulasch

4 personer

1 kg vildsvinsgrytbitar
2 kg gul lök strimlad
3 vitlöksklyftor
3-6 msk paprikapulver
2 dl matolja
3 tärningar Knorr hönsbuljong
3 dl vitt vin
Vatten
Salt & peppar

1. Ta en stor kastrull. Värm oljan och lägg i lök och vitlök.
2. Sautera utan att få färg (fräs försiktigt) tills hälften av löken har smält.
3. Lägg i köttet och paprikapulver. Fortsätt sautera i cirka 5-10 minuter.
4. Häll sedan i vinet, buljongtärningarna och så mycket vatten att de precis täcker köttet.
5. Låt småputtra till köttet är riktigt mört (cirka 1-1,5 timme).
6. Smaka av med salt och peppar.

Servera med ris eller potatis och en härlig sallad. En klick creme fraiche är gott på.

Vintips: Zonnebloem Shiraz. Varunummer 2007