



LAPSKAUS MED HJORT

Stykker fra nakke eller bog brunes godt i varm gryte med smør og grovhakket hvitløk.

Hell over 2 dl rødvin og la det koke opp.

Deretter tilsett terninger (ca. 1,5 cm.) av kepaløk, gulrot, sellerirot, persillerot og pastinakk.

Fyll på med vann til det dekker og ha i en buljongterning. La det småkoke til hjorten er mør. (ca. 60 minutter)

Ta ut kjøttet og kutt det i terninger. Legg tilbake i gryta sammen med purreløk i terninger, hakket persille og løpstikke.

Smak til med salt og pepper.

Serveres med nybakt brød eller flatbrød.

Du trenger:

- 1 kg hjortekjøtt fra nakke eller bog
- 2 ss smør
- 2 fedd grovhakket hvitløk
- 2 dl rødvin
- 3 kepaløk
- 4 gulrot
- 1 liten sellerirot
- 1 persillerot
- 1 purreløk
- 1 pastinakk
- 1/2 potte hakket persille
- 1/2 potte løpstikke
- Salt
- Pepper
- 1 buljongterning