



## HJORTEPAI

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 og melne poteter kuttet i terninger, hakket persille og løpstikke. Smak til med salt og pepper.

La det koke til potetene begynner å gå i oppløsning og paifyllet tykner.

Kle en ildfast form med paideig, ha i fyll og legg på lokk av paideig. Pensles med sammenslått egg og stekes på 200 grader til lokket er gyllent. Paien kan også lages uten å kle hele formen. Ha fyllet direkte i formen, og legg kun på lokk.

### PAIDEIG

Smør i terninger eltes sammen med hvetemel og salt til en jevn deig. Settes kaldt slik at den blir enklere å kjevle ut.

Kjevles ut til ca 0,5 cm. tykkelse og kles i formen.

### Du trenger:

#### Paifyll:

- 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
- 6 melne poteter
- 1/2 potte hakket persille
- 1/2 potte løpstikke
- Salt
- Pepper
- 1 buljongterning

#### Paideig:

- 3 dl hvetemel
- 125 gram temperert smør
- 1 ss salt
- 1 egg til pensling