

Långkok på HJORTLÄGG

Mustig gryta som sköter sig själv. Allt som behövs är lite tid och tålamod.

Antal personer: 4

Ingredienser

4 hjortlägg, (à 300 g)
1 röd paprika
1 gul lök
0,5 röd chili, t ex spansk peppar
8 timjankvistar
1 msk smör
2 msk tomatpuré
1 liter vatten
2,5 dl rött vin
2 msk viltfond, konc
1 tsk salt
2 krm svartpeppar, nymald



Garnering:

timjan

Tillbehör:

rostade rotfrukter eller potatissmos

Gör så här

1. Sätt ugnen på 200°. Kärna ur paprikan och skär den i bitar. Lägg läggar och paprika i en liten långpanna. Rosta mitt i ugnen ca 1 timme.
2. Skala och hacka löken. Kärna ur och strimla chilin.
3. Fräs lök, chili och timjan i smör i en gryta ca 3 min. Rör ner tomatpurén.
4. Lägg läggar och paprika i grytan. Häll på vattnet och tillsätt vin och fond. Krydda med salt och peppar. Låt koka upp och sedan sjuda på låg värme ca 2 timmar.
5. Garnera med timjan och servera med tillbehören.

