

Petras vildsvinsfärs med tryffel & timjan

Vildsvinsfärs smaksatt med tryffelolja, peppar och timjan. Enkel att tillaga och "grymt" god! Servera med pasta till.

Antal personer: 4-6

Ingredienser

ca 1 kg vildsvinsfärs
2 st banancharlottenlökar
2 st charlottenlök
salt
svartpeppar
timjan
tryffelolja (funkar med Zetas)
grädde



Gör så här

1. Stek banancharlottenlök och charlottenlök i smör.
2. När löken är lite brynt/halvmjuk häll på lite socker och låt vila en stund vid sidan av spisen.
3. Lägg i färsen och stek allt. Salta, peppra (mycket svartpeppar, grovmalen) och krydda med timjan.
4. Häll i minst 6 dl grädde. Låt koka en stund. När pastan är klar häll i tryffelolja och servera med lite rucola eller spenatblad.