

Renskavsgryta.

10 portioner.

Djupfryst renskav, 3 paket, ca 800 g

Gul lök, 3 st.

Champinjoner i skivor, 300 g.

Kalvfond.

Köttbuljongtärning.

Matlagingsgrädde , 8 dl.

Enbär, krossade, 12 st.

Syltlök, 12 st.

Smör till stekning.

Salt och peppar.

Hackad persilja.

Svartvinbärselé

Potatis, kokt och pressad.

Persilja.

Gör så här:

Skala, koka och pressa potatis.

Bryn smöret i en gryta.

Lägg i renskavet, halvtinat och sära på köttet så att det blir jämnt brynt.

Lägg i löken och svampen, salta och peppra och fortsätt att steka en stund.

Tillsätt enbär, grädde, köttbuljongtärning, kalvfond, soja och låt småputtra ca 5 minuter.

Smaka av.

Servera med pressad potatis, elé, syltlök, Strö över hackad persilja.

Servera på varma tallrikar.

Lycka till!