

LAMMGRYTA MED TRATTKANTARELLER

HÄR KOMMER RECEPT PÅ EN SMARRIG SVAMPRÄTT.

4 port.

1 kg grytbitar av benfritt lammkött

2 msk smör

1 tsk salt

2 krm svartpeppar

300g trattkantareller, gärna mer

2 gula lökar

1 morot

4 dl köttbuljong

2 msk rönnbärsgele'

Hackad persilja att strö över

2 msk vetemjöl

1-1,5 dl grädde

1. Skär köttet i 2 cm tärningar. Bryn köttet. Salt och peppar. Lägg över köttet i en gryta.

2. Skala och hacka löken. Skala och tärna moroten. Bryn lök och svamp. Lägg över i grytan.

Lägg i morot och håll i buljong. Koka på svag värme 30 minuter.

3. Sila av skyn och koka. 4 dl för 4 port. Blanda mjöl med grädde. Låt såsen koka några minuter. Lägg i gele'n.

4. Häll såsen över köttet och de övr. ingr. Koka upp. Smaka av med salt och peppar.

5. Strö över persiljan strax före servering.

Trevlig sommar!

Agneta Backman