



Recept Björngryta

600 g tärnat björnkött
100 g tärnade grönsaker (lök, morot, palsternacka, rotselleri)
1 dl rödvin
1 msk tomatpuré
2 dl viltfond
Timjan
Lagerblad
Enbär

Bryn köttet till fin färg och salta och peppra. Tillsätt grönsakerna, tomatpuré och bryn ytterligare. Häll i rödvin och fond och späd ev med vatten. Koka köttet mörkt och salta och peppra efter smak.

Kålrotsmos

300g kålrot
300g potatis
Smör
3-4 dl Mjolk

Koka kålroten och potatisen mjuka. Tillsätt smör, mosa och späd med mjölk till önskad konsistens.

Tranbär

200g tranbär eller lingon
50 g strösocker

Rör samman tills sockret har löst sig.