

Grillet hjortemørbrad på rosmarin spyd.

Der kan også bruges kalve eller oksekød, ja sågar fisk af forskellig art. Selve indholdet kan varieres efter egen smag f.eks. tomater, skalotteløg, champignon, chili ,hvidløg ,majs osv.

Ingredienser

- 400 gram hjortekød i tern
- 4 lange rosmarinkviste
- 4 spsk olivenolie
- 1 -2 fed hvidløg
- 2 stængler bladselleri
- 1 løg
- 1 peberfrugt rød
- 1 peberfrugt grøn



Hovedret.

ca. **25** minutter at forberede.

ca. **15** minutter at lave.

Sværhedsgraden er let.

Nok til **4** personer.

Tilberedning

Skær kødet i tern på 3 gange 3 cm. Pil bladene af rosmarinkvistene (du kan prøve at stikke tingene på uden) undtaget kvisten på toppen.

Hak bladene og bland dem med kødet, olie, og knust hvidløg. Lad det hele ligge i olien og krydderierne i ca. 1 time. Lav et forprikket hul i alle grøntsagerne, så er det lettere at stikke tingene på kvisten.

Sæt så henholdsvis kød, rød peber, kød, grøn peber og løg på kvisten. Pensl spyddene igen, krydr med salt og peber og grillsteg dem i ca. 5 minutter. Vend dem hyppigt. Server evt. god græsk salat og tzatziki og brød til.



Kilde : Lechef.dk

Bente Kaehne