

Farseret Krondyr inderlår

I salatblade.

20 pers

4 krondyr inderlår – 2 stk.

2 kg. Chitake svampe

12 æg

20 stk. kæmpesvampe

200 gr. Skinke

Frisk persille

4 kg. Kartoffler

2-3 iceberg

rødvin

Krondyr inderlår afpudses for sener m.m. – brunes i olie og krydres

Der skæres en lomme.

Krondyr kød og stokken fra svampe blendes med æg, fløde og krydderier.

Sprøjtes ind i inderlår.

Steges i ovn ca. 30 min. – 180 gr. Dækkes med icebergblade marineret i rødvin – trækker 10 min.

Chitake svampe ristes.

Skinke, persille hakkes fint, blandes med æg og fløde, krydderier. Sprøjtes i aluform

Kæmpesvampe sautes og lægges på toppen – bages i ovn ca. 30 min.

Kartofler koges – ristes i smør.

Stegesky jævnes smages til.