

Mor Lizzi's opskrifter.

Hjortemedaljoner.

6 stk. Hjortemedaljoner krydres med salt og peber og brunes i olie i ca. 2½ minut på hver side på en meget varm pande.

Tag dem af og hold dem varme.

1 løg i ½ skiver svitses i lidt smør på panden,

½ bakke champignoner i skiver steges til de akkurat er bløde.

1 dl. hvidvin tilsættes sammen med 1 dl. hjorte eller oksebouillon og 1 spsk. tomatkoncentrat, 1 spsk. hakket persille og 1 tsk. dijonsennep.

Kog sovsen lidt ind – kan evt. jævnes lidt - og smages til med salt og peber.

Serveres med kartofler, gulerødder i stave og broccoli og sukkerærter

