

Ristet drømmebrød (forret)

Div. Fugle koges møre, kødet pilles fra skæres i lidt mindre stykker.

Fond sigtes, skummes for fedt koges ind laves til en sauce med fløde og lidt portvin, smages til med salt og peber (skal evt. jævnes lidt)

Kødet kommes i saucen

div. svampe ristes godt i smør

på et stykke ristet Grov franskbrød

ligges en god skefuld af "fyldet"

oven på lidt ristede svampe og lidt persillefrit (laves ved og lynstegt frisk persille i meget varm olie)

kan også serveres i tartelet.

PS: kræve et godt glas rødvin;☺)

Der er også en god hjemmeside som hedder

www.dk-kogebogen.dk/info/link-til-os/vildt/vildt.php