

Konzervirano meso



Sastojci

Potrebno je:

- kuvano meso ili ostaci divljaci
- 1 paket korenastog povrca
- 1 caša belog vina
- borovnice
- lovorov list
- supa
- puter
- worcester sos
- crveno vino
- so i biber

Priprema

Iseci ostatke mesa i korenasto povrce na sitne komade. Dodati povrce, vino i meso u supu.

Staviti lovorov list i borovnice u kesu za zacine, dodati supu, so i biber. Dinstati dok meso potpuno ne omekša. Procediti supu.

Od mesa i povrca napraviti pire i pomešati sa malo putera dok ne bude glatko. Dodati worcester sos i crveno vino radi boljeg ukusa.

Staviti u vatrostalnu ciniju. Preliti mlakim istopljenim puterom i pustiti da se ohladi.