



Pressylta på vildsvin med smak av libbsticka

Ingredienser:

- 5 st vildsvinslägg
- 2-3 st grisfötter (kluvna) (ger gelatin)
- Ca 400 g rimmad och rökt vildsvinsrulle/ytterlår av vildsvin
- Vatten så det täcker
- 1 st gul lök (skalad och grovhackad)
- 1 st palsternacka (skalad och grovhackad)
- 6 tsk salt
- 10 st kryddpepparkorn
- 5 st enbär
- 5 st lagerblad
- 6-7 st stjälkar av libbsticka/blad/libbsticksolja
- 3 st gelatin

Gör så här: Lägg i läggen, fötterna och det rimmade och röka köttet i en gryta tillsammans med lök, morötterna, libbstickan och övriga kryddor. Fyll på med kallt vatten och koka tills allt är jättemört. Det tar minst 2 timmar. Lyft upp köttet när det har börjat lossna från benen och låt avsvälva något. Sila av buljongen så det blir en klar slät buljong, ställ sedan på spisen igen och låt reducera ner till hälften (koka ner). Lägg gelatinet i kallt vatten.

Smaksätt buljongen och lägg i gelatinbladen!

”Riv” läggen och skär det röka köttet i mindre bitar och lägg i valfri passande form med plastfilm. Håll någon dl av spadet över köttet eller så det knappt täcker. Ställ något tungt över och ställ in i kylen över natten. Kan gärna stå några extra dagar så blir det ännu bättre. Stjälp upp och servera. Kan med fördel frysas.

Lycka till!