

RIPA, HARKALLOPS OCH OXRULAD

gör familjen nöjd och glad

V arför äter man inte mer ripa? Den är både billig och dryg och liksom all fågel gör den ett elegant intryck, även om den kanske inte får räknas till läckerheterna. Ett par ripor räcka till fyra, fem personer och kosta ej tillsammans två kronor. Jag brukar steka den på gammaldags sätt med grädde, men man kan också steka den med en liten bit portugisisk lök, en bit selleri och en morot. Såsen redes med litet mesost och vispas väl, så att den inte klimpar sig. Vill man ofta äta ripa, medan den står lågt i pris, är ju också allt skäl att variera tillagningssättet. Vill ni som omväxling ha en pikant rätt på oxkött, så försök piffig oxrulad (se bilderna), den har piff. Och har ni försökt harkallops? Kalvbringa med tomat? Polskbrat?

Fransk harkallops.

1 hare, 3 hg. randigt färskt fläsk, som stekes samtidigt som haren, men som kan uteslutas, mjöl, salt, kajennpeppar, smälök, litet sky av vilt, vin, gräddmjölk, smör.

Om intet fläsk användes, späckas harbitarna väl och brynas i smör. Bitarna mjölas, spädas och kryddas samt få koka färdigt, under det man späder med viltsky, vin och mjölk. Serveras med smörfräst brysselkål samt, om man så hava kan, rostade kastanjer.

Kalvbringa med tomat.

Bringan skäres i lagom stora bitar, vilka brynas väl. Litet mjöl strös över, varefter man späder med buljong. Får koka en stund, varefter man späder med tomatsås (tomatpuré). Strax innan köttet är färdigt, läggas ett par skedar finhackad persilja. Smaksättes med litet madeira eller sherry. Köttet

upplägges, såsen slås över och litet persilja strös över. Ätes med kokt potatis.

E—n.

Polskbrat (orig.)

½ kg. malet eller finhackat oxkött, 1 hg. malet späck, 2 malda råa potatisar, 1 ägg, 3 msk. kapris, 1 dcl. stötta skorpor, 3½ dcl. mjölk, salt, paprika, vitlök.

Färsen arbetas som vanligt av ovanstående ingredienser och skall smaka starkt kryddad. Färsen formas till avlånga breda bullar, som stekas bruna. Såsen beredes av stekfett, 1 finhackad lök, som brynes däri, 1 kkp. tomatpuré, buljong, vatten, mjöl. Smaken brytes med kryddättika och något socker.

Köttfärs med kål.

Till 1 kg. malet kött (oxe och kalv blandat) tillsättes 4 msk. vetemjöl, 1 riven gul lök, peppar och salt efter smak, 1 ägg, ½—¾ liter mjölk, litet i sänder. (Provkoka en frikadell och se, om den är lagom.) Färsen lägges i en väl smord rund form med hål i. Gräddas 1 timme i vattenbad i en gryta utan lock. Ett medelstort vitkålshuvud förvälles, får väl rinna av, skäres så-

som till kålsoppa och brynes i en järngryta (härtill kan flott användas). Köttfärsen stjälpes upp på ett runt fat, kålen lägges i mitten och brynta potatisar omkring färsen.

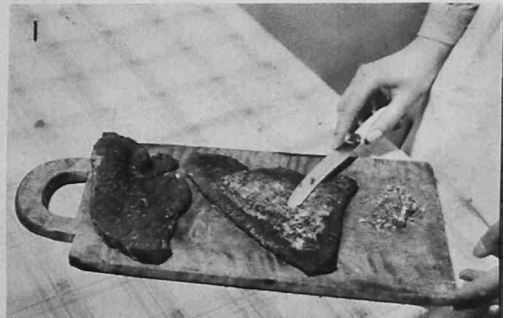
J. W.

Kalvlägg med kaprissås.

1 framlägg av en fin, vit gödkalv kokas med kryddor och vatten, lök, morot, lagerblad, persilja, nejlika i löken, vitpepparkorn och salt. Köttet lägges i kokande vatten, skummas och får koka mör. Spadet silas och redes med smör och mjöl och 3 msk. kapris. Utom ättika tillsättes i sässkålen litet tjock grädde.

S. M.

(Forts. å sid. 56.)



2



PIFFIGA OXRULADER Se bilderna

750 gr. fint, litet fett oxkött, 125 gr. ansjovis, 25 gr. lök, 5 gr. persilja, 50 gr. smör, 150 gr. grädde, citronsaft. Skär oxköttet i 4 st. fina skivor. Rensa ansjovisarna och stöt dem jämte persiljan och löken i en mortel. Bstryk oxskivorna på ena sidan med denna färs (bild 1), rulla dem och bind väl om dem (bild 2). Bryn dem i smöret, späd med litet kokande buljong eller vatten (bild 3), peppra och stek dem sakta ung. 1 timme. En kvart innan de skola användas påspädes grädden (bild 4), tillsatt med citronsaften och de få färdigsteka. Tag bort snörena och servera ruladerna med fint potatismos.

E—n.