

KOKNING AV TUNGA

4–6 rådjurstungor
2 gula lökar, grovhackade
2 morötter, skalade, grovhackade
1 purjolök (det vita), grovhackad
2 blekselleristjälkar, skivade
vatten
1 msk salt
2 lagerblad
15 vitpepparkorn
10 enbär

Lägg tungorna samt grönsakerna i en kastrull. Häll på vatten så att det täcker, 1–1 1/2 liter. Tillsätt saltet. Koka upp och skumma väl. Tillsätt kryddorna. Koka ca 2 1/2 timmar. Ta upp tungorna. Sila spadet. Skåra tungorna på längden och dra av skinnet när de fortfarande är varma. Låt dem kallna i spadet.