



PÅ SPANING EFTER STENBOCK I KAUKASUS, AZERBAJDZJAN. Vinnarbilden är tagen av Fredrik Gammelsrud från Askim i Norge som får en Burris-kikare och en årsprenumerering av Jaktmarker och Fiskevatten i pris.



HUND I LERA. Bilden är tagen av tredjepristagaren Suzanne Andersson i Dala-Floda, som får en jaktkeps med en fasan på från Beretta.

Minjakt.se är en plats på internet där du kan möta andra jägare för att utbyta tankar och idéer om jakt. Medlemskapet är helt gratis.

VILL DU VARA MED OCH TÄVLA?

Gå in på minjakt.se och ladda upp dina egna bilder.

OBS! Vi förbehåller oss rätten att redigera bilden om det behövs.



MAJBOCK I GRÖNSKA. Ett hedersnämmande till Per-Erik Pettersson i Eskilstuna som tagit bilden på denna bock som är skjuten på en mark utanför Hallstahammar.



DOVHJORTAR I FYLEDALEN I SKÅNE. En av dovhjortarna har fått med sig en taggtråd... Bilden är tagen i mars av Lennart Johanson från Åhus som belönas med ett vapenfodral från Sako med plats för ett vapen i andrapris.

MARINERAD ÄLGSTEK 6 personer

INGREDIENSER:

1 kg älgstek

MARINAD:

3 dl rödvin

2 msk olja

1 tsk timjan

2 tsk svartpepparkorn

2 tsk torkade enbär

1/2 dl kalvfond

1 dl vatten

1 gul lök

SÅS:

5 dl silat stekspad

3 msk vetemjöl

1 dl grädde

Salt och peppar

Ev lite soja

GÖR SÅ HÄR:

1. Blanda rödvin och olja med timjan och krossade peppar- och enbärskorn.

2. Lägg steken i en plastpåse och slå marinaden över. Knyt påsen och ställ i kylskåp i minst ett dygn. Vänd ett par gånger.

3. Ta upp steken ur påsen och torka av. Häll marinaden från påsen ner i en gryta. Blanda marinaden med kalvfond, vatten och 1 gul lök skuren i klyftor.

4. Bryn steken i stekgrytan.

5. Låt koka på svag värme under lock tills steken är mör, ca 1-1 1/2 tim.

6. Red av den silade skyn med vetemjöl och späd med grädde till en god sås. Smaka av med salt, peppar och ev soja.

Servera gärna med potatismos.

Smaklig måltid!

Göran Olsson

Upplagt på minjakt.se av Göran Olsson