

Man bör välja en ung hare på ca 2-3 kg. Större och äldre exemplar har grövre och segare kött. Man kan ta reda på om haren är ung eller gammal genom att försöka bryta öronspetsen. På unga harar går detta lätt. Haren bör hänga 3-7 dagar innan den tillagas. Låt gärna haren ligga i mjölk 1/2 - 1 dygn före du använder den.

## Stekt hare.

för ca 6 personer

1 hare

1/2 citron

1 hg späck

3/4 msk salt

1/2 tsk vitpeppar

till stekning:

4 msk smör

2-3 kkp buljong

2-3 kkp grädde

Knäck ryggraden och lårbenen lätt utan att skada köttet på utsidan. Späcka filéerna och lårköttet med täta rader av tunnt skuret späck på insidan av haren. Bryn hela djuret väl i smör i stekgryta och gnid in med salt och peppar och citron. Slå på buljong i små duttar, sen grädden. Lagg på lock och stek på medelvärme i ca 1 och 1/2 timma. Red av såsen med lite mjöl och servera med brynt surkål, kokt potatis och gelé.

## Paj på hare.

för 8-10 personer.

1 hare  
1 hg späck  
2 hg skinka  
1/2 msk salt  
1/2 tsk vitpeppar  
1 msk hackad lök  
4-10 champinjoner  
2 msk smör  
1-2 kkp buljong  
(1 msk madeira)

smördeg:

200 g mjöl  
200 g smör  
(vatten)

pensling:

1 uppvispat ägg

Dela djuret i lagom stora bitar. Späcka och krydda bitarna. Bryn svampen i lite smör tillsammans med löken. Varva hare, skinka i tunna skivor och svamp-lökblandningen i en ungsfast form. Häll över madeira och buljong. Kavla ut smördegen till ett lagom stort lock och fäst degen i formen med lite penslat ägg. Pensla locket med ägg och grädda i god ungsvärme i ca 2-2 1/2 timma.