

# Stegte agerhøns med champignoner

## Ingredienser

2-3 agerhøns  
Salt  
Hvid peber  
1 dl tør sherry  
250 g champignon  
1 hakket løg  
2 dl piskefløde

## Fremgangsmåde

Gnid fuglene med salt og peber. Bind dem op. Brun dem i en gryde. Spæd med vinene og lad dem stege 40 min. ved svag varme under låg. Svits imens champignoner og løg i lidt olie i en gryde. Kom dem i gryden til fuglene, når den halve stegetid er gået, og tilsæt fløden. Tag agerhønsene op af gryden. Del dem i halve og læg dem i et halvdybt fad. Smag skysaucen til med salt og peber og hæld den over fuglene i fadet. Serveres med kartofler.

