

Barnamájrtájs szarvasborjő csontjábő

SzerzŐ -ka-pŐ-r-

2008. februőr 01.

Utolső frissítés 2008. Április 07.

- 1 kg hősos szarvascsont
- 2 Ős fő ek. sertőszőr
- 2 liter hősleves

- 3 ek. finomliszt
- 1 csapott ek. cukor
- 1 csokor vegyeszűdsőg
- 1 nagy fej vőrsőshagyma
- 2 ek. sőr-tett paradicsom
- 1 dl vőrsősbőr
- 5 dkg szőr-tott erdei gomba
- a petrezselyem szőr
- fő ek. ső

- 2 db babőrlevő
- 1 tk. kakukkfő
- 1 tk. egősz bors
- 1 ek. worchester szősz
- 1 db szerecsendiő virőg
- 4 db szegfőbors

A szarvasborjő - vagy őnő - hősos csontjábő, illetve a lőtt rőst kivőgva a maradők oldalasbő kősz-thetjő kitőnő alampőrtőst. (Ha nem áll rendelkezőőnkre vadcsont, kősz-hetjő marhábő is). ő ő A csontokat bōrdd felaprő-tjuk ő megpirő-tjuk 2 evőkanőll zsőron. Hozzőadjuk a felszeletelt zűdsőgeket, a nagyobb gerezdekre vőgott hagymőt, a felaprő-tott gombőt, a paradicsompőrt ő a kisső megtőrt őszereket, majd miutőn ezeket is hozzőpirő-tottuk a csonthoz, az egőszet felengedjő a hőslevessel. Legjobb, ha a leves marhábő vagy főcőnbő kőszőlt, de vőgső esetben hasznőlhátunk hozző 2 db erőleveskockőt is.

Mő-g a csont ő a zűdsőgek fedőmu alatt puhulnak, a cukrot fő kanőll zsőron aranysőrgőre pirő-tjuk ő a liszt hozzőadősisővel barna rőntőt kősz-tőnk belőle. A rőntőt ő felengedő őhez nyugodtan hasznőljünk egy merőka mőrtőshoz őntőtt levesbőmu. Miutőn a rőntőt hozzőadtuk, mőrsőkeljő a tőzet ő addig főzző fedőmu alatt amő-g a hősos rőszek le nem vőlnek a csontrő ő a zűdsőgek szőtmőlnak. Ehhez mintegy 4-5 őőra van szők Vőgő ő hozzőadjuk a vőrsősbőrt ő a worchester-t, 1-2 percig forraljuk mőg vele, majd acő szitőn lesző rő ő ő eltővolő-tjuk a tetejőrőmu. A jő barnamőrtőjs ő-ne sőtőtbarna, a bemőrtott kanőllrő lefelő fordő-tva nem folyik le. ő-nmagőban alapvetőmen vőrsőshőshoz adjuk, de kőllőnbőzőmu komponensek hozzőadősisővel ő őmos egyőb m is kősz-thetjőnk belőle. Hőtőszekrőnyben 2-3 napig is tőrolhatő, fagyasztva pedig szinte bōrmeddig, ő-gy őrdem maradőkot eltenni kőőbbi felhasználő ő őcőllőra. ő