

## Szarvasoldalas pikáns ribizkefőnnyel

Szerző: Kapallo G. Gyula  
2010. augusztus 30.  
Utolsó frissítés: 2010. augusztus 31.

- 1,5 kg szarvasoldalas
- 0,5 dl olaj
- 3-4 gerezd fokhagyma
- só, bors
- 1 kis ¼veg ribizkelekvár
- 1 csapott ek Erős Pista

A szarvas oldalasít a csontra merőleges irányban arasznnyi cső-kokra vágjuk, majd sóval, borssal, zúzott fokhagymával fűszerezünk, és kevés zsiradékkal, valamint kb. 4 dl vízzel, vagy hőslevesel felöntve, előmelegített sütőben, felfűtjük kb. 1-1,5 óra alatt.

Ha a hős májra kánnnyedőn elvágjuk a csontot, káttbordáinkat felvágjuk és minden szeletet bőven bevonunk a magájpaszétrozott és cső-pő paprikakrémmel elkevert ribizkelekvárral. Ezután néhány percre még visszatesszük a tűzre, a májra kikapcsolt, de még meleg sütőbe, hogy egybeforranak a fűszeres és győmőcső ső-zek a szarvas hősőjval. Forrón, burgonyapővel tálaljuk.

Borajánlás:

A 2010-ben Miskolc Vörös borjának is megváltasztott Cabernet Franc-t ajánlom hozzá Csőter apő Pincőjőbő'l. Termőszetesen dekantálva, és kb. 18 celsius kőrőli hőmőrsőkleten.