

Szarvashájos tagliatelle

Szerző: -ka-pár-

2015. január 12.

Utolsó frissítés: 2015. január 12.

- 50 dkg darált szarvaslapocka
- 1 fej vörshagyma
- 3 gerezd fokhagyma
- 3 ek libazsír
- 1 diónyi vaj
- 1 dl száraz fehérbor
- 1-1 tk kakukkfű és rozmaring
- 1 ek gombapor
- 1 csokor petrezselyem
- só, bors
- 50 dkg tagliatelle vagy hosszametelt
- 5 dkg parmezánvörshagymát apróra vágjuk és elkezdjük pirítani a felhevített libazsírban. Amikor a hagyma már csaknem aranybarna, adjuk hozzá a reszelt fokhagymát és 1-2 keveréket kávéfenéig forgassuk bele a finomra darált szarvashúst is. Ezután gyakori keverés mellett pirítsuk a húst előbb fehéredésig, majd lefedve, megszórt tészátől kezdve addig, amíg az a zsírrápirul. Ekkor sózzuk, borsozzuk, majd adjuk hozzá a jó megfőrt kakukkfűvet, rozmaringot és végül a bort is.

Ezalatt fél óráig főzzük a tésztát, aminek a főzési ideje 1-2 szedőkanálnyi adjunk hozzá a fűszerekkel és a borral ism. lepirított szarvashoz. Végül keverjük hozzá a gombaport és egy utolsó forralást kávéfenéig adjuk hozzá a vajat is ami további tésztát és főtt fog kávéfenéig főzni a ragunak. A tésztával összekeverve halmozzuk a tányérokra, aprított petrezselyemmel, valamint reszelt parmezánnal megszórva szervírozzuk. Á

Borajánlás:

A parmezán, az erdei gombák, illetve a szarvas karakteres íz-kombinációja miatt egy fajszerűsabb, gazdag minerális és animális ízjegyekkel rendelkező, hordós árlelésű száraz tokaji vagy somlói illik hozzá 2012-ből, vagy korábbi évjáratokból.