

# Szarvasburger

Szerző: Kapallás G. Gyula  
 2015. június 05.  
 Utolsó frissítés 2015. június 05.

- 1 kg szarvaslapocka
- 30 dkg füstölt szalonna
- 1 tk fokhagymapor
- 1 kis fej vörshagyma
- 2 ek Wochestershire szósz
- 1 ek sárga mustár szósz
- 1 kk ártó fűszert
- 1 kk ártó fűszert

- 1 kk ártó fűszert erős paprika (elhagyható) A szavashúst leírtyűzzük, majd finomra daráljuk a minőségű szalonnával a kis fej vörshagymával együtt. Ha ezzel megvagyunk, a darált húst elkeverjük a fűszerekkel és a szószokkal, majd lefedve, legalább egy ójszakán át hagyjuk érlelni a hűtőszekrényben. Sőt, el lehet egy folpán helyezni a húst és hengert formázva beléle szorosan feltekerjük, majd egy fólia alá a fagyasztóba helyezzük, hogy jól összeálljon és könnyen szeletelhető legyen. Ezután 2-3 cm vastag szeleteket vágunk a 10-12 cm széles hengerből, majd a fűszert eltávolítva, grillre, grillszékben vagy serpenyőben, oldalanként 3-4 percig sütjük az így kapott hússzeleteket.

Érdekes szerint olvashatunk szarvasburgerünk tetejére sajtszeleteket, a szezámmagos zsemlevel készített szendvic pedig gazdagabbá teszi a szokásos szószokon és idényzöldekkel kiegészített grillezett gombóccal, baconnel, vagy hűvös készítésű barbecue szósszal, reméljük mártással is.

Borajánlás:

Egy jó hideg rosé-früccs, vagy villányi cabernet sauvignon - pinot noir hűvös és tiszta innak hozzá. Á