

Bazsalikomos szarvasvagdalt

Szerző: Kapallás G. Gyula
2015. szeptember 03.
Utolsó frissítés 2015. szeptember 03.

Á

- 1 kg darált szarvaslapocka
- 1 csokor friss, aprított bazsalikom
- 2 db tojás
- 3 gerezd zözt fokhagyma
- 1 fej lilahagyma reszelve vagy apróra vágva
- 2 ek osztrigaszósz, vagy 1 ek szardellapaszta (elhagyható)
- 1 ek csipkepaprika krém vagy 1 tk chili pehely
- 1 tk morzsolt majoránna
- 2 db kimagozott, apróra vágott paradicsom
- 2 dl zsemlemorzsa
- 2 dl fűzetejszán
- só, bors

a sárgaolaj szőpen leírtyűzött, megtisztított szarvaslapockát finomra daráljuk, majd összekeverjük elábl szőraz, aztán pedig a nedves fűszerekkel és hagymafűlűkkel, valamint az aprított bazsalikommal (a sóval csinyjűn bűnjunk, mert mind az osztriga szósz, mind pedig a csipkepaprika krém elűggű sű szokott lenni). Ezután a hűspűhez keverjük hozzá a tejszánnel elhabart tojásokat és a zsemlemorzsa hozzáadásával alaktsuk a vagdalt formázható állagút. Vizes kűzzel formázunk belűle golflabda nagysűgű golyűkat és forrű olajban sűssűket aranyűrgűra. Melegen tetsűleges kűrettel fűtelkűnt adhatjuk asztalra, de hidegen, kűlűnbűzű szűszokkal vendűgűrű- vagy elűtelkűnt is szolgálhat.

Borajűnlű:

Kadarkűt vagy egyűb fűszeres, vűkonyabb testű vűrűsborokat ajűnlűk hozzáj fogyasztani.