

## Pikáns csokoládés szarvasragu

Szerző: Kapallás G. Gyula  
 2015. október 18.  
 Utolsó frissítés: 2015. október 24.

- 1 kg szarvaslapocka
  - 2 ek olaj
  - 5 dkg vaj
  - 4 gerezd fokhagyma
  - 2 fej vörshagyma
  - 1 tk chili pehely
  - 2 ek natúr kakaópor
  - 1 tk römiai kömény
  - 1 tk szegfűszeg
  - 1 tk fahéj
  - 1 ¼ barnasér
  - 2 dl sárga paradicsom
  - só, bors
- A szarvasragu nagyobb kockákra vágjuk, majd ezeket kisebb adagokban pirítjuk a felhevített olaj-vaj keverékben. A visszamaradt zsíron megfuttatjuk a felszeletelt hagymát és fokhagymát, amire szórjuk a fűszereket és a kakaóport, majd felöntjük a sárga paradicsommal és enyhén lepirítjuk. A húst ezután egy tállalba helyezünk, sózzuk, borsozzuk, ráöntjük a paradicsomos keveréket és a sárga paradicsomot, majd lefedve az előmelegített tállal helyezzük, ahol kb. 2,5-3 óra alatt puhára pároljuk. Aprított korianderrel, görög joghurttal, lime szelettel, valamint zöldek szerinti rizskörettel tálaljuk. Á Á Borajánlás: 2009-es évjáratú villaj cabernet franc-merlot házastást fogyasztunk hozzá. Á Á