

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 szarvasbőrt nagyobb kockákra vágjuk, majd ezeket kisebb adagokban körbe 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 hőst ezután egy tájsálba helyezzük, sizzuk, borsozzuk, röntjük a paradicsomos keveréket és a sárt. majd lefedve az előmelegített tájsálba helyezzük, ahol kb. 2,5-3 óra alatt puhára pároljuk. Aprított korianderrel, görög joghurttal, lime szelettel, valamint zöltszerinti rizskörrettel tálaljuk. Á Á Borajánlás: 2009-es évjártó villá cabernet franc-merlot házastást fogyasztunk hozzá. Á Á