

Szarvas erÁ'leves

SzerzÁ' -ka-pÁ'-r-

2019. december 22.

UtolsÁ' frissÁ-tÁ's 2019. december 22.

Á Á Á

- 3 ek vaddisznÁ'³/kacsa zsÁ'-r
- 2 kg szarvas hÁ'°sos csont
- 1 kg vegyes leveszÁ'¶lidsÁ'g
- 2 fej vÁ'¶rÁ'¶shagyma
- 1 ujjnyi gyÁ'¶mbÁ'©r
- 3 szÁ'jl angol zeller
- 1 kis csokor szÁ'jrÁ'-tott lestyÁ'jn
- 2 tk egÁ'©sz feketebors
- 1 tk sÁ'jfrÁ'nyos szeklice
- 1 ek sÁ'³
- 1 dl fehÁ'©rbor

a tÁ'jlalÁ'shoz:

- cÁ'©rnametÁ'©lt tÁ'©szta
- fejenkÁ'©nt 1 db tojÁ'issÁ'jrgÁ'jja
- 1 tk szÁ'jrÁ'-tott petrezselyem
- szÁ'-nes bors

A kolbÁ'szkÁ'©szÁ'-tÁ'©s vagy pÁ'¶rkÁ'¶lt fÁ'zÁ'©s sorÁ'jn megmaradt nagyobb mÁ'©retÁ'± csÁ'¶ves Á'©s bordacsontokat bÁ'jrdal kisbaltÁ'ival kezelhetÁ' mÁ'©retÁ'±re, de nem tÁ'°l aprÁ'ra Á'¶sszevÁ'jgjuk Á'©s a felhevÁ'-tett zsiradÁ'kon jÁ'°l kÁ'¶rbepirÁ'-tjuk. Ez rÁ'jszÁ'³rjuk a felszeletelt vÁ'¶rÁ'¶shagymÁ't Á'©s a sÁ'³val, illetve egÁ'©sz feketeborssal meghintve tovÁ'jbb pirÁ'-tjuk. Ha mÁ'jr a hagyma kapott egy kis szÁ'-nt, illetve a fazÁ'©k aljÁ'jn keletkezett nÁ'©mi pÁ'¶rzsanyag, Á'¶ntsÁ'¼k hozzÁ'j a fehÁ'©rbort, majd fed alatt pÁ'jroljuk mÁ'©g tovÁ'jbbi 2-3 percen keresztül¼l. Ezt kÁ'¶vetÁ'±en Á'¶ntsÁ'¼k fel 4 liternyi langyos vÁ'-zzel Á'©s lassÁ'° tÁ'±zÁ'¶ forraljuk addig, amÁ'-g hab nem keletkezik a tetejÁ'©n. A leves habjÁ't ekkor gondosan szedjÁ'¼k le egy kis fÁ'©m szÁ'±rÁ'±vel, majd adjuk hozzÁ'j a leveshez a megtisztÁ'-tott Á'©s nagyobb darabokra felvÁ'jgott zÁ'¶lidsÁ'©geket, a sÁ'jfrÁ'nyos szeklicÁ'©t, illetve egy ujjnyi megtisztÁ'-tott gyÁ'¶mbÁ'©rt. Amikor a leves elkezd visszaforni, a lÁ'jngot vegyÁ'¼k takarÁ'©kra Á'©s a fazekat fÁ'©lig lefedve, gyÁ'¶ngyÁ'¶zve fÁ'zzÁ'¼k tovÁ'jbbi 3,5-4 Á'³rÁ'jn keresztül¼l. A csontlevest vÁ'©gÁ'¼l sÁ'±rÁ'± szitÁ'jn keresztül¼l szedjÁ'¼l csÁ'©szÁ'©kbe, amelyekbe elÁ'zÁ'±leg kifÁ'zÁ'¶tt cÁ'©rnametÁ'©lt fÁ'©szkekben egy-egy tojÁ'js sÁ'jrgÁ'jjet helyeztÁ'¼k el. A kitÁ'jla egy tekerÁ'©snyi szÁ'-nes borssal Á'©s szÁ'jrÁ'-tott petrezselyemmel dÁ'-szÁ'-tsÁ'¼k.

BorajÁ'nlÁ'³:

Egy fiatal, rÁ'¶vid hordÁ'³s Á'©rlelÁ'©st kapott fÁ'©lszÁ'jraz tokaji furmintot ajÁ'jnlok hozzÁ'j fogyasztani.Á