

Hargitai szarvasgulyás

Szerző: -ka-p-á-r-

2008. június 03.

Utolsó frissítés: 2008. augusztus 04.

- 0,5 kg szarvas comb, vagy lapocka
- 1 dl libazsír, vagy olaj
- 2 fej hagyma
- 5 gerezd fokhagyma
- 4 db burgonya
- 4 db sárgarép
- 30 dkg ceruzabab, vagy zöldbab
- 1 ek liszt
- 2 dl tejföl

- 2 ek tárkonyecet
- 2 tk csombor
- 2 tk csemegepaprika

- kis darab sonka, vagy szalonnabőr

- sárga kisebb kockákra vágott húst lepirítjuk a zsiradékon, majd hozzáadjuk a finomra aprított hagymát, és összeforraljuk a kórot alapanyagot. Ha ezzel magvagyunk, megszórjuk a paprikával, és felengedjük annyival, amennyi éppen ellepi. Mikor a hús már csaknem megpuhult, beletesszük a kockásvágott burgonyát, a felkarikált sárgarépát, a felcse-, harmadikbavágott zöldbabot és a zözt fokhagyma nagyobbik felét, sázzuk, majd felöntjük bőven vízzel. Á

•z szerint szalonnabőr, vagy egy kis darab sonkát is fűzhetünk bele, mint a csorbalevesbe szokás. Amikor a zöldségek is megpuhultak, a maradék lisztből és fokhagymából készült rántással besűrítjük a levest, majd hozzáadjuk a csombort és a tárkonyecetet is. Ezt követően ha szükséges utánzestjük még sával, majd jéssel kikevert tejföllel és omlettrel tálaljuk. Borajánlás: A Stálszerzően egy jó erdélyi kadarkát tudok elköszölni mondjuk a Balla Pincészetből, de kékfrankos, zweigelt és oportás is szába jöhet. Á