

Szarvasborsos pite

Szerző: -ka-p-
 2009. január 18.

Utolsó frissítés: 2009. január 23.

- 1 csomag fagyasztott leveles (vajos) tészta
- 50 dkg darált szarvascomb
- 10 dkg borsos szalonna
- 1 ek olaj
- 1 nagyobb fej hagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 kis doboz sórtett paradicsom
- 1 tojás sárgája
- 1 diónyi vaj
- 1-1 kk rozmaring, kakukkfű, majoránna, reszelt citromhéj
- 1-2 ek zsemlemorzsa

- só, bors

Az apróra vágott szalonnát kiolvastjuk a felforrósított olajon, majd az így kapott zsíron megpároljuk a felaprított hagymát. Ezután hozzáadjuk a darált szarvascombot és a zúzott fokhagymát, majd lassan zsírjára pirítjuk az egészet. Ekkor hozzákeverjük a paradicsompárával és a fűszereket, sózzuk, majd egy kevés vízzel felengedjük a kívánt állagúra.

A felolvasztott tésztát egy nagyobb és egy kisebbre osztjuk, lisztezett deszkán kinyújtjuk mindkét darabot, majd a nagyobbikat elegyengetjük egy kivajazott tortaformában vagy tepsiben. Erre a tésztára rászórjuk a zsemlemorzst, belehalmozzuk a kihűtött hús- és fokhagymát, elegyengetjük, majd betakarjuk a kisebbdarab tésztával. A tészták széleit összenyomkodjuk, a pite tetejét pedig lekenjük a tojássárgájával majd megszurkáljuk egy kés hegyével, hogy a sütés során keletkező gőz szét ne repeszthesse. Előmelegített sütőben aranybarnára sütjük, majd a készítés után hűtjük. A Borállás: Szepsy István Szent Tamás Furmintjait ajánlom hozzá a 2003-as, vagy 2005-es évben.