

Nyári szarvasperkelt gemenci májra

Szerző: Kapallás G. Gyula
 2014. június 09.
 Utolsó frissítés 2014. június 10.

Á

- 1 kg szarvascomb vagy lapocka
- 3 ek mangalica- vagy libazsír
- 2 ek szárított paradicsom
- 3 fej vöröshagyma
- 4 gerezd fokhagyma
- 1-1 kk rozmaring, kakukkfű és majoránna
- 30 dkg vegyes erdei gomba
- 2 dl vörösbor
- 1 ek érett csemegepaprika
- só, fekete bors

A zsírt felhevítjük a kockákra vigott húsdarabokat alaposan kőrbeperjük benne. Ezután hozzákeverjük a paradicsompürét, majd a felszeletelt hagymát, és időről időre megkeverve, hagyjuk az egészét a zsírra pirulni. Ekkor sózzuk, borsozzuk, meghintjük pirospaprikával, majd egy keverőt felöntjük kb. 1 liter vízzel. Fedő alatt csendes tűzön csaknem készre pároljuk. Amikor a hús majdnem puha, hozzáadjuk a tetszőleges arányú erdeigomba keveréket, a zöldségféléket és ezekkel készre főzzük. Amikor a hús majdnem megpuhult, hozzáöntjük a párolt italt a bort és további 2-3 perc forralást követően tálalhatjuk. Kérleként, vagy juhtársas derelyét ajánlok hozzá.

Borajánlás:

Villányi cabernet sauvignon, cabernet franc, vagy szekszárdi bikavörös dukáj, de nem szótlik meg egyből a legnagyobb szászra vörösekkel sem.