

# HÁ<sup>0</sup>sgombÁ<sup>3</sup>cleves szarvasborjÁ<sup>0</sup>bÁ<sup>3</sup>

SzerzÁ<sup>1</sup> -ka-pÁ<sup>1</sup>-r-

2015. máj<sup>1</sup>jus 14.

UtolsÁ<sup>3</sup> frissÁ<sup>1</sup>-tÁ<sup>3</sup>s 2015. máj<sup>1</sup>jus 14.

- Á 50 dkg darÁ<sup>1</sup>lt szarvasborjÁ<sup>0</sup> lapocka
- 2 ek zsÁ<sup>1</sup>-r
- 2 l csontleves
- 1 cs vegyes leveszÁ<sup>1</sup>ldsÁ<sup>3</sup>g
- 3 szÁ<sup>1</sup>jl szÁ<sup>1</sup>rzeller
- 1 cs snidling
- 1/2 cs petrezselyemzÁ<sup>1</sup>ld
- 2 db Á<sup>3</sup>rett paradicsom
- 2 db sonkahagyma
- 3 gerezd fokhagyma
- 1 tojÁ<sup>1</sup>s
- 5 ek liszt
- 1 tk Á<sup>1</sup>rÁ<sup>1</sup>lt pirospaprika
- 1 kk Á<sup>1</sup>rÁ<sup>1</sup>lt feketebors
- 1 kk Á<sup>1</sup>rÁ<sup>1</sup>lt fehÁ<sup>3</sup>rbors
- 1 kk morzsolt majoranna
- 2 ek paradicsomsÁ<sup>1</sup>rÁ<sup>1</sup>-tmÁ<sup>3</sup>ny
- 1 marÁ<sup>3</sup>ok olasz makarÁ<sup>3</sup>ni vagy szarvacska tÁ<sup>3</sup>sza
- sÁ<sup>3</sup>

- 5 dkg parmezÁ<sup>1</sup>nA kÁ<sup>3</sup>t darab sonkahagymÁ<sup>1</sup>t elÁ<sup>1</sup>'bb hosszÁ<sup>1</sup>ban kettÁ<sup>3</sup>vÁ<sup>1</sup>gjuk, majd vÁ<sup>3</sup>konyan felszeleteljÁ<sup>1</sup>¼k. A megtisztÁ<sup>1</sup>-tott, karikÁ<sup>1</sup>ra vÁ<sup>1</sup>gott leveszÁ<sup>1</sup>ldsÁ<sup>3</sup>geket Á<sup>3</sup>s a hagymÁ<sup>1</sup>t egy evÁ<sup>1</sup>'kanÁ<sup>1</sup>l olvasztott zsÁ<sup>1</sup>-ron (vagy olaj-vaj keverÁ<sup>3</sup> megpirÁ<sup>1</sup>-tjuk, majd hozzÁ<sup>1</sup> adjuk a kockÁ<sup>1</sup>ra vÁ<sup>1</sup>gott paradicsomokat Á<sup>3</sup>s a paradicsom sÁ<sup>1</sup>rÁ<sup>1</sup>-tmÁ<sup>3</sup>nyt, illetve az ujjnyi darabokra vÁ<sup>1</sup>gott halvÁ<sup>1</sup>nyÁ<sup>1</sup>-tÁ<sup>3</sup> zellert. FedÁ<sup>1</sup>' alatt fÁ<sup>3</sup>lpuhÁ<sup>1</sup>ra pÁ<sup>1</sup>roljuk az egÁ<sup>3</sup>szet, majd felÁ<sup>1</sup>ntjÁ<sup>1</sup>¼k a szarvasborjÁ<sup>0</sup> csontjÁ<sup>1</sup>bÁ<sup>3</sup>l elÁ<sup>1</sup>'zÁ<sup>1</sup>'leg megfÁ<sup>1</sup>'zÁ<sup>1</sup>tt csontlevessel, vagy má<sup>1</sup>s rendelkezÁ<sup>3</sup>sre Á<sup>1</sup>llÁ<sup>3</sup> hÁ<sup>0</sup>slÁ<sup>3</sup>vel. AmÁ<sup>1</sup>-g a leves felforr, Á<sup>1</sup>sszeÁ<sup>1</sup>llÁ<sup>1</sup>-tjuk a hÁ<sup>0</sup>sgombÁ<sup>3</sup>c alapjÁ<sup>1</sup>ul szolgálÁ<sup>1</sup> hÁ<sup>0</sup>spÁ<sup>3</sup>pet a finomra darÁ<sup>1</sup>lt szarvasborjÁ<sup>0</sup> lapockÁ<sup>1</sup>bÁ<sup>3</sup>l, 1 evÁ<sup>1</sup>'kanÁ<sup>1</sup>l zsÁ<sup>1</sup>-rbÁ<sup>3</sup>l, 1 tojÁ<sup>1</sup>sbÁ<sup>3</sup>l, 2 ek lisztbÁ<sup>1</sup>'l, 1 csokor finomra aprÁ<sup>1</sup>-tott snidlingbÁ<sup>1</sup>'l, 1/2 csokor finomra aprÁ<sup>1</sup>-tott petrezselyembÁ<sup>1</sup>'l Á<sup>3</sup>s gerezd zÁ<sup>0</sup>zott fokhagymÁ<sup>1</sup>bÁ<sup>3</sup>l, amit sÁ<sup>3</sup>val, borssal, paprikÁ<sup>1</sup>ival, rozmaringgal Á<sup>3</sup>s majorannÁ<sup>1</sup>ival fÁ<sup>1</sup>szerezÁ<sup>1</sup>¼nk. A masszÁ<sup>1</sup>bÁ<sup>3</sup>l vizes kÁ<sup>3</sup>zzel kisebb gombÁ<sup>3</sup>cokat formÁ<sup>1</sup>zunk, ezeket meghempergetjÁ<sup>1</sup>¼k lisztben, majd egy marÁ<sup>3</sup>nyi szarvacska tÁ<sup>3</sup>sztÁ<sup>1</sup>ival egyetemben belefÁ<sup>1</sup>'zzÁ<sup>1</sup>¼k a levesbe. KevÁ<sup>3</sup>s parmezÁ<sup>1</sup>n sajttal meghintve tÁ<sup>1</sup>láljuk.

BorajÁ<sup>1</sup>nÁ<sup>3</sup>:

DebrÁ<sup>1</sup>'i hÁ<sup>1</sup>rslevelÁ<sup>1</sup>t, soproni kÁ<sup>3</sup>frankos rosÁ<sup>3</sup>t vagy szekszÁ<sup>1</sup>r<sup>1</sup>di kadarkÁ<sup>1</sup>t ajÁ<sup>1</sup>nlok hozzÁ<sup>1</sup>; 2014-bÁ<sup>1</sup>'l.Á<sup>1</sup> Á<sup>1</sup> Á<sup>1</sup> Á<sup>1</sup> Á<sup>1</sup>