

Bazsalikomos szarvasvagdalt

Szerző: Kapallás G. Gyula
2015. szeptember 03.
Utolsó frissítés: 2015. szeptember 03.

Á

- 1 kg darált szarvaslapocka
- 1 csokor friss, aprított bazsalikom
- 2 db tojás
- 3 gerezd zözt fokhagyma
- 1 fej lilahagyma reszelve vagy apróra vágva
- 2 ek osztrigaszósz, vagy 1 ek szardellapaszta (elhagyható)
- 1 ek csipkepaprika krém vagy 1 tk chili pehely
- 1 tk morzsolt majoránna
- 2 db kimagozott, apróra vágott paradicsom
- 2 dl zsemlemorzsa
- 2 dl fűzetejszán
- só, bors

a sütőben lepirított, megtisztított szarvaslapockát finomra daráljuk, majd összekeverjük eláztatott szarvasragy, aztán pedig a nedves fűszerekkel és hagymafélékkel, valamint az aprított bazsalikommal (a sóval csinyjünk, mert mind az osztriga szósz, mind pedig a csipkepaprika krém elággá szokott lenni). Ezután a hűtőszekrényben keverjük hozzá a tejszánnel elhabart tojásokat és a zsemlemorzsa hozzáadásával alakítsuk a vagdalt formájúvá. Vizes kővel formázzunk belé a golf labda nagyságú golyókat és forrós olajban süssük őket aranybarnára. Melegen tetszőleges kiegészítéssel adhatjuk asztalra, de hidegen, félábránban is szívesen vendégszerelhet.

Borajánlás:

Kadarkát vagy egyből fűszeres, könnyebb testű vörösborokat ajánlok hozzá fogyasztani.