

## PikÁjns csokolÁjdÁs szarvasragu

SzerzÁ: KapallÁs G. Gyula  
 2015. oktÁber 18.  
 UtolsÁ frissÁ-tÁs 2015. oktÁber 24.

- 1 kg szarvaslapocka
- 2 ek olÁ-va olaj
- 5 dkg vaj
- 4 gerezd fokhagyma
- 2 fej vÁrÁshagyma
- 1 tk chili pehely
- 2 ek natÁr kakaÁpor
- 1 tk Á'rÁlt rÁmai kÁmÁny
- 1 tk Á'rÁlt szegfÁszeg
- 1 tk Á'rÁlt fahÁj
- 1 Á¼ barnasÁr
- 2 dl sÁrÁ-tett paradicsom Á
- sÁ, borsA szarvashÁst nagyobb kockÁkra vÁgjuk, majd ezeket kisebb adagokban kÁrbe pirÁ-tjuk a felhevÁ-tett olaj-vaj keverÁken. A visszamaradt zsírÁkon megfuttatjuk a felszeletelt hagymÁt Ás fokhagymÁt, amire rÁszÁrjuk a fÁszereket Ás a kakaÁport, majd felÁntjÁ¼k a sÁrÁ-tett paradicsommal Ás enyhÁn lepirÁ-tjuk. A hÁst ezutÁjn egy tÁzÁllÁs tÁlba helyezÁ¼k, sÁzzuk, borsozzuk, rÁÁntjÁ¼k a paradicsomos keverÁket Ás a sÁrt. majd lefedve az elÁ'melegÁ-tett sÁtÁ'be helyezÁ¼k, ahol kb. 2,5-3 Ára alatt puhÁjra pÁroljuk. AprÁ-tott korianderrel, gÁrÁg joghurttal, lime szelettel, valamint Á-zlÁs szerinti rizskÁrettel tÁljaljuk. Á Á BorajÁnlÁs:2009-es ÁvjÁratÁ° villÁ cabernet franc-merlot hÁzasÁ-tÁjst fogyasszunk hozzÁj. Á Á