

Szarvas erÁ'leves

SzerzÁ' -ka-pÁ'-r-

2019. december 22.

UtolsÁ' frissÁ-tÁ's 2019. december 22.

Á Á Á

- 3 ek vaddisznÁ'³/kacsa zsÁ-r
- 2 kg szarvas hÁ'os csont
- 1 kg vegyes leveszÁ'ldszÁ'g
- 2 fej vÁ'rÁ'shagyma
- 1 ujjnyi gyÁ'mbÁ'rt
- 3 szÁ'il angol zeller
- 1 kis csokor szÁ'irÁ-tott lestyÁ'in
- 2 tk egÁ'sz feketebors
- 1 tk sÁ'frÁ'nyos szeklice
- 1 ek sÁ'³
- 1 dl fehÁ'orbor

a tÁ'jalÁ'shoz:

- cÁ'ornametÁ'lt tÁ'szta
- fejenkÁ'nt 1 db tojÁ'ssÁ'rgÁ'ija
- 1 tk szÁ'irÁ-tott petrezselyem
- szÁ'-nes bors

A kolbÁ'szkÁ'szÁ-tÁ's vagy pÁ'rÁ'lt fÁ'zÁ's sorÁ'in megmaradt nagyobb mÁ'retÁ'± csÁ'ves Á's bordacsontokat bÁ'rdal kisbaltÁ'val kezelhetÁ' mÁ'retÁ're, de nem tÁ'ol aprÁ'ra Á'sszevÁ'gjuk Á's a felhevÁ-tett zsiradÁ'kon jÁ'ol kÁ'rbejÁ'tjuk. Ez rÁ'szÁ'rjuk a felszeletelt vÁ'rÁ'shagymÁ't Á's a sÁ'val, illetve egÁ'sz feketeborssal meghintve tovÁ'bb pirÁ'tjuk. Ha mÁ'ir a hagyma kapott egy kis szÁ'-nt, illetve a fazÁ'k aljÁ'in keletkezett nÁ'omi pÁ'rzsanyag, Á'ntsÁ'k hozzÁ' a fehÁ'orbort, majd fed alatt pÁ'roljuk mÁ'g tovÁ'bbi 2-3 percen keresztül¼l. Ezt kÁ'vetÁ'en Á'ntsÁ'k fel 4 liternyi langyos vÁ'-zzel Á's lassÁ' tÁ'zÁ' forraljuk addig, amÁ'-g hab nem keletkezik a tetejÁ'on. A leves habjÁ't ekkor gondosan szedjÁ'k le egy kis fÁ'm szÁ'rÁ'val, majd adjuk hozzÁ' a leveshez a megtisztÁ-tott Á's nagyobb darabokra felvÁ'gott zÁ'ldszÁ'geket, a sÁ'frÁ'nyos szeklicÁ't, illetve egy ujjnyi megtisztÁ-tott gyÁ'mbÁ'rt. Amikor a leves elkezd visszaforrni, a lÁ'ngot vegyÁ'k takarÁ'kra Á's a fazekat fÁ'lig lefedve, gyÁ'ngyÁ'zve fÁ'zzÁ'k tovÁ'bbi 3,5-4 Á'rÁ'in keresztül¼l. A csontlevest vÁ'gÁ'¼l sÁ'rÁ'± szitÁ'in keresztül¼l szedjÁ'¼l csÁ'szÁ'kbe, amelyekbe elÁ'zÁ'leg kifÁ'zÁ'tt cÁ'ornametÁ'lt fÁ'szkekben egy-egy tojÁ's sÁ'rgÁ'ijÁ't helyeztÁ'¼l el. A kitÁ'jt egy tekerÁ'snyi szÁ'-nes borssal Á's szÁ'irÁ-tott petrezselyemmel dÁ'-szÁ'-tsÁ'¼k.

BorajÁ'nlÁ'³:

Egy fiatal, rÁ'vid hordÁ's Á'rlé'ost kapott fÁ'lszÁ'raz tokaji furmintot ajÁ'nlok hozzÁ' fogyasztani.Á