



Tárkonyos őzraguleves csipetkével

Hozzávalók 4 személyre:

40 dkg őzapróhús vagy -lapocka

15 dkg vegyes zöldség

5 dkg zöldborsó

4 dkg erdei gomba

10 dkg zsír

4 dkg vöröshagyma

só, bors, babérlevél, vadfűszerkeverék, tárkonylevél, tárkonyecet, 1 kávéskanál paradicsompüré

Elkészítése:

A megtisztított őzhúst egyenlő nagyságú kockákra vágjuk. A vegyes zöldséggel, az erdei gombával és a paradicsompürével lepirítjuk, friss, vágott petrezselyemzölddel és a fűszerekkel ízesítjük, és felöntjük. Ha a hús a zöldségekkel félig puhára főtt, hozzáadjuk a zöldborsót, és készre főzzük. Tárkonyecettel, vadfűszerekkel utánaízesítjük, csipetkével tálaljuk. Tálaláskor egy kávéskanál meleg tejföllel és friss tárkonylevéllel díszítjük