

Ledniczky Laci receptára



Ahogy én készíteném

Tárkonyos vadraguleves

Hozzávalók:

40 dkg vadhús
1 kisebb sárgarépa
1/2 kisebb fej zeller
4-5 db gomba
1/2 közepes vöröshagyma
diónyi zsír
csipet só

bors
tárkony
1 db citrom
1 evőkanál liszt
1 pohár tejföl
1 kevés füst
1/2 csomó petrezselyem zöldje



Elkészítés: A zsíron megfonnyasztott hagymára dobjuk a kockákra vágott vadhúst, félig megpároljuk, utána rátesszük a megmosott, kockákra vágott zöldségeket, kicsit tovább pároljuk. Közben hozzáadjuk a fűszereket, kicsit később a gombát, majd felöntjük vízzel. Megvárjuk, amíg újra forr, majd mikor a hús és a zöldség megpuhult, tejfölös-mustáros habarással leves sűrűségűre sűrítjük. Ízesítjük citromlével. Forrón tálaljuk, tetejére citromkarikákat helyezve.

