

## Szarvas, ahogy a hentesünk szereti

*Hozzávalók 4 főre:*

Szarvas lapocka 80 dkg  
Zsír 8 dkg  
Füstölt szalonna 12 dkg  
Fokhagyma 2 gerezd  
Paradicsompüré 6 dkg  
Vöröshagyma 10 dkg  
Rókgomba 6 dkg  
Vargánya gomba 6 dkg  
Galambica gomba 6 dkg  
Kakukkfű  
Borókabogyó  
Babérlevél  
Só  
Bors  
Étkezési keményítő 5 dkg  
Tejföl 1 dl  
Csemegeuborka 15 dkg

A finomra vágott vöröshagymát aransárgára pirítjuk a kockázott füstölt szalonnával együtt. Hozzáadjuk a kockára vágott szarvashúst és fűszerezzük fokhagymával, kakukkfűvel, borókabogyóval, babérlevéllel, borssal, sóval, majd pároljuk. Később hozzáadjuk a paradicsompürét, és amikor félig megpuhult a hús, a cikkekre vágott gombákat is és a csíkozott csemegeuborkát beletesszük és készre pároljuk. A végén az étkezési keményítőt elkeverjük a tejföllel és a kész ételbe engedjük, majd kiforraljuk. Köretnek pásztorarhonyát kínálunk hozzá.



## **Pásztortarhonya**

*Hozzávalók 4 főre:*

Tarhonya 40 dkg  
Zsír 5 dkg  
Szalonna 8 dkg  
Burgonya 20 dkg  
Zellergumó 10 dkg  
Vöröshagyma 8 dkg  
Paradicsom 10 dkg  
Paprika 10 dkg  
Debreceni 20 dkg  
Kömény  
Só  
Bors  
Babérlevél  
Fokhagyma

A kézi tarhonyát zsíron lepirítjuk, majd hozzáadjuk a füstölt szalonnát, vöröshagymát, paprikát, paradicsomot és az egészet tovább pirítjuk, majd felengedjük 8 dl vízzel és beletesszük az apró kockára vágott burgonyát és zellergumót és ízesítjük sóval, fűszerezzük borssal, köménnyel, babérlevéllel, fokhagymával és lefedve készre pároljuk. Ha a tarhonya és a burgonya megpuhult felkeverjük, szükség esetén utána ízesítünk.

Tálalás előtt a tarhonyába keverünk sült debrecenit és meghintjük zeller zölddel.