

Szarvas vadas burgonyakrokettel

Brevics Lászlóné Anci receptgyűjteményéből

Nyersanyag 4 személyre:

- pácolt szarvascomb 80 dkg
- vegyeszöldség 40 dkg
- zellergumó 1 db
- hagyma 1 db
- só 2 tk
- ö. bors 1 tk
- mustár 1 ek
- tejföl 3 dl
- liszt 2 ek
- babérlevél 2 db
- citrom 1db

A pácolt szarvashúst lecsepegtetjük, törlővel leitatjuk. Olajat forrósítunk, majd cukrot pirítunk meg benne. Ebben a húst mindkét oldalát elősütjük, hozzáadjuk a kockára vágott vegyeszöldséget és hagymát, tovább pároljuk. Ha zsírjára sült csontlével felengedjük, ízesítjük. Puhára pároljuk. A húst kivesszük, pihentetjük és felszeleteljük. A zöldségeket turmixoljuk. Liszttel, tejföllel sűrítjük, citrommal és mustárral ízesítjük és jól kiforraljuk. Burgonyás krokettel tálaljuk.