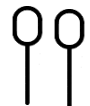


Vadas marha házi zsemlegombóccal



Elkészítés: 120 perc

Az érett gyökérzöldségekből az igazi, tehát az ősz elejétől következő nyár elejéig bármikor elkészíthető.

Időt igényel, míg a hús omlósan puha lesz, de megéri kivárni.

A zsemlekockákat bátran pirítsd meg, így lesz szép márványos és ízletes.

Hozzávalók (vadas)

1 kg marha comb,
fehérpecsenye
6 db nagy sárgarépa
2 db nagy fehérrepa
2 fej vöröshagyma

3 evőkanál olaj
3 evőkanál tejföl
1 evőkanál liszt
1 evőkanál mustár

1 kávéskanál pirospaprika
1 kávéskanál só
6 – 8 db babérlevél
késhegynyi szerecsendió

Elkészítés:



A hagymát felkockázzuk, és az olajon üvegesre pirítjuk, megszórjuk a pirospaprikával. Rátesszük a felszeletelt húsokat, és mindkét oldalát megpirítjuk, megvárjuk, míg kifehéredik.



Rátesszük a megtisztított, felkarikázott sárga, és fehér répákat, sózzuk, és hozzátesszük a babérleveleket, fedő alatt elkezdjük megpárolni.



Mikor minden jól megpuhult, a húst kivesszük, a zöldségeket elpürésítjük.



A tejfölt csomómentesre keverjük a liszttel, és egy kevés vízzel, a zöldség püréhez keverjük. Alaposan összeforraljuk, hozzáadjuk a mustárt és az őrölt szerecsendiót.



A zsemleket összekockázzuk, és 1 evőkanál olajon jól lepirítjuk. A lisztet összekeverjük a tojással, sóval, vízzel (mint egy nokedli tészta). Majd belekeverjük a lepirított zsemlekockákat.



Kanállal szaggatva forró vízben kifőzzük. A kifőtt zsemlegombócokat a maradék olajjal meglocsoljuk, hogy ne tapadjanak össze.