

## „Torkos” vadragu-leves

Hozzávalók:

- 1 kg szarvas lábszár
- ½ kg rókgomba
- 20-25 dkg kenyérszalonna
- 2 fej vöröshagyma
- 3 gerezd fokhagyma
- 3-4 db sárgarépa
- 2 db fehérrépa
- 1 db zeller
- 1 csokor petrezselyem zöldje
- 2 evőkanál magos mustár
- 2-3 dl Kékfrankos vörösbor
- édesnemes fűszerpaprika
- zsálya
- borókabogyó
- babérlevél
- bors
- tárkony
- 2 evőkanál áfonyalekvár
- citrom
- 3 dl tejföl
- 4-5 evőkanál liszt
- só



Elkészítési idő: kb. 2 ½ óra

A kenyérszalonnát felkockázzuk, zsírára sütjük, beletesszük az apróra vágott vöröshagymát. Amikor a hagyma már üveges, beledobunk 1 db babérlevelet, egy csipet szárított zsályát, az apróra vágott petrezselymet és a zúzott fokhagymát. Ezután hozzáadunk 2 evőkanál magos mustárt, 2 kiskanál fűszerpaprikát. Egy deci vizet öntünk rá, majd kiforraljuk és beletesszük a kockára vágott szarvas lábszárát. Amikor a hús megpirul, levet enged, felöntjük vízzel és 3 deci vörösborral. A felkockázott zöldségeket kb. 1 óra múlva tesszük bele, a rókgombát pedig másfél óra múlva. Ízesíthetjük borókabogyóval, áfonyalekvárral, borssal, sóval, ételízesítővel. A végén kerül bele a friss, apróra vágott tárkony és 2-3 citromkarika. 10-15 percig még főzzük, majd tejfölös habarással sűrítjük. Tehetünk bele levesbetétként csipetkét vagy burgonyagombócot. Tálalásnál petrezselyemzölddel és citromkarikával díszítjük.

Jó étvágyat kívánok:

Kocsis Enikő