

Tárkonyos őzragu

(Ahogy én készítem)

- 60 dkg őzhús (comb, lapocka, borda, nyak stb)
- 10 dkg sárgarépa
- 10 dkg zöldborsó
- 10 dkg gomba
- 1 fej vöröshagyma (közepes fej)
- 2 t.kanál tárkony
- 2 e kanál liszt
- só
- fehérbors
- 1 db babér levél
- 1 db citrom karika
- tárkonyos borecet
- 1 nagy doboz tejföl
- olaj, vagy zsiradék, esetleg kis füstölt szalonna
- kb 3 gerezd fokhagyma

A kockára vágott hagymát üvegesre párolni, majd a kockára vágott húst és az esetleges csontokat a sárgarépával együtt kicsit sütni (kb10-15 perc).

Az elősütött hústra rászórni a lisztet és átkavarni, majd felengedni vízzel (esetleg száraz fehér borral keverve) közepes sűrűségre (Ha levesnek akarod több folyadékot adni)

Sózni, borsozni, babérlevelet adni, fokhagymát beletörni és a tárkony felét. Citrommal, borecettel savanyítani.

Amikor megfőtt a hús hozzáadni a zöldborsót és gombát és a tárkony maradékát. Ha kész, tejföllel behabarni esetleg még fűszerekkel tovább ízesíteni.

Ha ragu sűrűségű, akkor főtt tésztával tálalni (szarvacska, pelet, stb)