

Tárkonyos szarvasraguleves

Hozzávalók:

- 40 dkg szarvashús
- 20 dkg vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 20 dkg sárgarépa
- 20 dkg fehérrépa
- 10 dkg karalábé
- 10 dkg zeller
- 10 dkg szárított vargánya gomba
- 2 dl tejföl
- tárkony
- babérlevél
- őrölt fekete bors
- só
- étolaj
- citrom leve

Elkészítése:

A vöröshagymát finomra vágjuk, olajban a kockára vágott szarvashússal együtt megdinszteljük.

Ízesítjük, fűszerezzük. Vízzel felengedjük.

Hozzáadjuk a felkarikázott sárgarépát, fehérrépát, a felkockázott karalábét és a zellert, valamint a szárított vargányát.

Puhára főzzük, majd tejfölös habarással besűrítjük. Citromlével savanyítjuk.

Séfünk tippje: Őz-, vagy vaddisznóhúsból is elkészíthető.