

## Tárkonyos, tejszínes, citromos szarvasraguleves (vadraguleves) -



### Hozzávalók:

45 dkg szarvas gulyáshús (őz vagy vaddisznó is lehet), 1 közepes vöröshagyma, 1 evőkanál zsír vagy 3 evőkanál olaj, 2-3 babérlevél, néhány szem borókabogyó, 2 kiskanál só, 2 mokkáskanál őrölt fekete bors, 2 csapott kiskanál majoránna, 2 kiskanál szárított tárkonylevél, 1 közepes (15 dkg) sárgarépa, 1 kisebb (10 dkg) petrezselyemgyökér, kis darabka (8 dkg) zeller, 15-20 dkg kis szemű csiperkegomba, 15-20 dkg fagyasztott zsenge zöldborsó, 1 púpozott evőkanál mustár, 2 evőkanál

tejföl, 1 dl zsíros főzőtejszín, 1 evőkanál finomliszt, 1 kisebb citrom leve (lehet 2-3 evőkanál tárkonyos ételcet is)

1. A szarvashúst megmossuk, leszároगतjuk, majd 1 centis kockákra, a megtisztított hagymát pedig finomra vágjuk.
2. Kisebb fazékban a zsírt kissé megforrósítjuk, a hagymát kevergetve megfonnyasztjuk rajta. A húst ráadjuk, kevergetve, közepes lángon 4-5 percig, illetve addig pirítjuk, míg a hús ki nem fehéredik. A babérlevelet, a borókát, a fele sót, a fele borsot és a zöldfűszerek felét hozzáadjuk. Kb. 2 deci vizet öntünk alá, lefedjük, kis lángra állítjuk, kb. 30 perc alatt a húst félpuhára pároljuk, a végén a fedelét leemelve zsírjára sütjük.
3. Amíg a hús készül, a zöldségeket megtisztítjuk. A sárgarépát, a gyökeret, a zellert és a gombát a húshoz hasonló, 1 centis kockákra vágjuk. (A gombát cikkekre is vághatjuk). Mindezeket, a gomba kivételével a zsírjára sült, félpuha húshoz adjuk és pár percig együtt pirítjuk. 8 dl vízzel fölöntjük, fél a só, a bors és a zöldfűszerek másik felét beleszórjuk, a mustárral ízesítjük. Fölforraljuk, kis lángon 10-15 percig főzzük, amíg a hús szinte teljesen, a zöldségek pedig roppanósra puhulnak benne. A gombát és a borsót hozzáadjuk, 3 deci vízzel fölöntjük, még kb. 10 percig főzzük.
4. A tejfölt a tejszínnel és a liszttel simára dolgozzuk. Egy kevés forró levest rászűrünk, ami azért kell, hogy a hideg habarást a forró leves ne hogy majd összekapja. (Ha csomósnak tűnik, a biztonság kedvéért szűrjük át.) Ezután egyszerre a tűzről lehúzott levesbe öntjük és a tűzre visszatéve 3 percig forraljuk, hogy leve kissé besűrűsödjön. A citromlével kellemesen savanykásra ízesítjük, ha kell, utánasózzuk, fűszerezzük. Extra ízesítőként 1-2 kiskanál Worchestert és sötét szójaszószt is adhatunk hozzá.

## Tárkonyos, tejszínes, citromos szarvasraguleves (vadraguleves) -

### Jó tanács

- Ha nem zsenge zöldborsót használunk, akkor azt már korábban a répafélékkel együtt aduk a leveshez, hogy garantáltan megpuhuljon.

5 főre

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag pulykaleves: 343 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.