

Vadas

- 1kg marha nyak
- 2db nagy sárgarépa
- 1db zöldség
- fél zeller
- 1 közepes fej hagyma
- 2gerezd fokhagyma
- egész bors
- só
- babérlevél
- tejföl
- teás kanál mustár
- rizsliszt a sűrítéshez
- karamellizált cukor a szinezéshez

Elkészítése:

A húst serpenyőben kevés zsiradékon kérgesítjük, majd egy nagyobb edényben feltesszük vízben főni. Amint felforr a zöldség félét hozzáadjuk és a fűszereket is. A víz csak annyi legyen, hogy csak ellepje a zöldségeket és a húst. Puhára főzzük. Amint elkészült, kivesszük a húst, kihűtjük, szeleteljük, sózzuk borsozzuk, 2-3 gerezd fokhagymás zsíron átsütjük. A fűszereket kivesszük a zöldségek közül jó, ha az egész borsot tea-tojásba tesszük, ezzel könnyítjük a munkánkat. A főtt zöldségeket botmixerrel egyneműsítjük, (cukrot megpirítjuk, amikor már szép a színe felöntjük egy kevés vízzel) karamellizált cukor lével felöntjük, a szín beállításához 1 evőkanál tejfölt, teáskanál mustárt 1 evőkanál rizslisztet is adunk hozzá és jól elkeverjük, majd újra fel forraljuk a szószt, amennyiben megfelelő az állaga, akkor kóstolás után beállítjuk a savasságot és a sót.

A vadast kenyérgombóccal tálaljuk.