



Vadas szürke marha fartó zsemlegombóccal

Hozzávalók (4 főre):

- 1,4 kg marha fartó
- 10 dkg zeller szár
- 20 dkg sárgarépa
- 15 dkg petrezselyem gyökér
- 15 dkg vöröshagyma
- 10 dkg kristálycukor
- 0,5 dkg egész bors
- 0,5 dkg kakukkfű
- 1 db babérlevél
- 0,5 dkg fokhagyma
- 15 dkg liszt
- 1 dl tejföl
- 6 db zsemle
- 3 db tojás
- 1 dl olaj
- só
- bors



A vadast az ismertek szerint elkészítjük, majd kihűtjük. A húst egyenletes kockára vágjuk és a zsemlegombóc készítésénél a gombóc közepébe, helyezük és így főzzük meg. Vigyázzunk, hogy a zsemlet a szokásosnál sokkal apróbbra vágjuk, így a főzési időt lerövidítjük. Tálalásnál vékonyra szeletelt sárgarépát, fehérrépát és zellerszárat grillezünk és köretként tálaljuk.

