

Lutz Lajos és a Pierrot Étterem receptje:

Szarvas gulyás

• **Hozzávalók:**

szarvas lábszár 1000g

kolozsvári szalonna 150g

hagyma 150g

fokhagyma 50g

paradicsompüré 30g

só 60g

bors 1g

majoránna 10g

kömény 5g

fűszerpaprika 60g

vörösbor 120ml

sárgarépa 150g

gyökér 100g

burgonya 300g

zelligumó 100 g

• **Díszítés:**

angolzeller 50g

snidling 10g

hegyeszöldpaprika 20g

petrezselyem 60g

- **Elkészítés:**

A szarvas combokat letisztítjuk és felkockázzuk.

Borjú láb, csirke alaplé:

A borjúlábat és a csirke csontot lepirítjuk majd 8 órán keresztül lassú tűzön főzzük.

Frissítő zöld:

Angol zeller meghámozva, petrezselyem, hegyes zöld és újhagyma apróra vágva.

Kevés olajon a kolozsvári szalonna batonokat megpirítjuk, majd kivesszük külön tányérra, később ezzel díszítünk.

Forró olajon megpirítjuk a hagymát, ha megpirult rátesszük a paradicsom pürét, fokhagymát. Külön edénybe redukáljuk a vörösbort. A felkockázott húst rátesszük a hagymára, a fűszerekkel ízesítjük majd gyakori kevergetés mellett, hagyjuk, hogy zsírjában piruljon. Hozzáöntjük a vörösbort és felöntjük egy csirkés, borjús alaplével, félpuhára főzzük, hozzáteesszük a fűszerpaprikát. A krumplit, a zöldségekkel megtisztítva felkockázzuk és hozzáadjuk a leveshez. Tálalásnál egy kanál frissítő zöldet és a megpirult szalonnát hozzáadjuk.