

Özpörkölt galuskával

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezádano

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

1 evőkanál zsír

Hozzávalók::

4 nagy fej vöröshagyma

1 kg őzcomb

só, víz

2 dl vörösbor

ízlés szerint só, bors és vadfűszer keverék

A körethez::

0,5 kg rétesliszt

2 dl víz

2 tojás



Postup

Elkészítés: A zsíron megpirítjuk a kockára vágott hagymát. Amikor üveges rátesszük az apróra szeletelt őzhúst. Felöntjük vízzel és a borral, megfűszerezzük, és puhára főzzük. A körethez a lisztet és a tojást kevés vízzel felöntjük, és csomómentesre keverjük. Ízlés szerint megsózzuk, és annyi vizet adunk hozzá, hogy a galuskaszaggatón könnyen átmenjen, de nem folyjék le róla. A masszát forró vízbe szaggatjuk, és addig főzzük, amíg a galuskák a víz tetejére feljönnek. Tésztastrűővel kiemeljük a fazékból, és enyhén sós hideg vízzel leöblítjük.