

## Emu vadas

1	180	5
Nehézség	Perc	fő

## Allergének:



## Hozzávalók

- 800 g emu alsócomb
- 150 g sonkahagyma
- 200 g sárgarépa
- 150 g petrezselyem gyökér
- 80 g szálzeller
- 80 ml zsiradék
- 50 g teavaj
- 50 g cukor
- 2 db babérlevél
- 30 g mustár
- 140 g tejföl
- 150 ml tejszín
- 60 g finomliszt
- 1 db citrom
- só
- őrölt fekete bors
- őrölt kömény
- 1.5 l alaplé



1. A húst magas hőfokon elősütjük /kéregképzés/, ezt követően kivesszük a lábasból, a zsiradékon karamellizáljuk a cukrot, hozzáadjuk a finomra vágott hagymát, rövid ideig pároljuk. Hozzáadjuk a zöldségeket, a húst, fűszereket, az alaplével felöntjük és fedő alatt pároljuk.
2. Ezt követően sütőben 130' C fokon kb. 2,5 órán keresztül puhítjuk a húst.
3. Amikor a hús megpuhult kivesszük az edényből, a zöldségeket és a vissza maradt szaftot pürésítjük, majd átszűrjük. Tejfölös habarással sűrítjük, hozzáadjuk a vajat is.
4. Zsemlegombóccal tálaljuk.

Google Play



App Store

