**Áfonyás erdei gombás szarvaspörkölt**

**Hozzávalók:**

* 80 dkg szarvaslapocka csont nélkül
* 20 dkg vöröshagyma
* 20 dkg paradicsom
* 20 dkg Tv paprika
* 10 dkg füstölt szalonna
* 10 dkg vörösáfonya
* 5 dkg szárított erdeigomba keverék
* 5 dkg fokhagyma
* só, egész fűszerkömény, őrölt fűszerpaprika

**Elkészítés:**

A füstölt szalonnát csíkokra daraboljuk, kevés sertészsíron megpirítjuk. Ezután hozzáadjuk a felkockázott szarvaslapockát és a fűszerköményt, majd összepirítjuk.

A hagymát kockára vágjuk és hozzáadjuk a lesült szarvaslapockához, majd az egészet lepirítjuk a paprikával, a paradicsommal és a zúzott hagymával és hozzáadjuk a beáztatott gombát. Fűszerpaprikával ízesítjük.

Hozzáadjuk az áfonyát és 5 percig főzzük. Rozmaringgal díszítjük.

Elkészítési idő: 150 perc

Nehézségi fok: 4

**Séfünk tippje:** Köretnek puliszkával, dödöllével vagy hagymás nudlival gazdagítható az ízvilág.