



Aļņa gaļas ragū

Gards aļņa gaļas ragū sarkanvīna marinādē.



Nepieciešams

600g liellopa vai aļņa filejas
300ml sarkanvīna, piemēram, Chill Out Cabernet Sauvignon
50ml sojas mērces
1 sīpols
20 graudi melno piparu
12 kaltētas kadiķogas
1 lauru lapa
2 ēdamkarotes sviesta, margarīna vai eļļas
Aptuveni 400ml ūdens
½ buljona kubiņš
2 burkāni
1 ēdamkarote sviesta, margarīna vai eļļas
100g svaigu meža sēņu
12 pērļu sīpoli
2 ēdamkarotes upenju
100ml auksta ūdens + 3 ēdamkarotes kviešu miltu
1 paciņa skābā krējuma

Pagatavošana

1. Sagrieziet aļņa fileju aptuveni 5cm lielos gabalos.
2. Sajauciet lielā bļodā sarkanvīnu, sojas mērci, sakapātus sīpolus, melnos piparus, kadiķogas un lauru lapas. Ielieciet gaļas gabaliņus marinādē. Aplājiēt ar pārtikas plēvi un atstājiēt ledusskapī uz vienu dienu ievilkties
3. Izņemiet gaļas gabaliņus no marinādes. Nokāsiēt marinādi caur sietu. Uzkarsējiēt pannā taukvielas un apcepiēt gaļu. Tad ielieciet gaļu katlā. Izskalojiēt pannu ar ūdeni un ielejiēt to ūdeni katlā
4. Pievienojiēt gaļai nokāsto marinādi un pusi buljona kubiņa. Sautējiēt zem vāka aptuveni 1 stundu. Pievienojiēt ūdeni, ja nepieciešams. Katlā ūdens daudzumam jābūt pietiekamam, lai nosegtu visas sastāvdaļas. Pēc stundas pievienojiēt burkānu gabaliņus un ķiploku pusītes. Vāriēt vēl 20 minūtes
5. Uzkarsējiēt pannā taukvielas un apcepiēt sēnes. Pievienojiēt sēnes, pērļu sīpolus un upenes katlā. Pievienojiēt ūdeni un kviešu miltus. Samaisiēt un vāriēt vēl 5 minūtes.
6. Nogaršojiēt un pievienojiēt sāli, ja nepieciešams. Visbeidzot pievienojiēt skābo krējumu un samaisiēt.
7. Pasniedziēt kopā ar pilnmiesīgu sarkanvīnu. Piemēram, Dark Horse Cabernet Sauvignon