

Illatos zöldségestés

Szerző: Esther

2008. június 06.

Utolsó frissítés: 2008. augusztus 04.

- 4 db sárgarépa
- 1 kis fej káposzta
- 0,5 kg csiperkegomba
- 3 fej hagyma
- 1 csomag spagetti
- 3 ek sárgarépa szász
- 1 tk rőggyőmbör
- 1 tk rőggyőfehőrbors
- 1 tk morzsolt bazsalikom

- 1 csokor citromfű
- 1 dl fehőrbör

- 1 dl olajA zöldségeket megtisztítjuk és julienne-re vágjuk a szokott módon. Wokban felhevítjük az olajat és káposztát megpirítjük benne az zöldségeket, a végére hagyva a káposztát, mivel az a legédesebb. Káposzta vizet forralunk a tésztához, és akkor a petrezselymet szoktuk, felaprítjuk a citromfűvet. Amikor a káposzta megpirult már, hozzáadjuk a szászt, és a fűszereket, valamint a már megpirult rőpöt és a gombát is. Végül a fehőrbört kőrbeintjük a wokon, amivel a keletkezett zöldségsanyagokat leoldjuk, majd az egészet elegyítjük a kifőtt tésztával. Ha ezzel megvagyunk, megszárítjuk a citromfűvel és forrón asztalra adjuk. Borajánlás: Hudácskás Pince egyetlen reduktív erjesztésű borát, a 2007-es főszerző sárgamuskotályt ajánlom hozzá, melynek kellemesen intenzív illatát leginkább egy vadvirágos mezőhöz lehetne hasonlítani. Karakterében igen jól fog harmonizálni a rőggyő, a bazsalikom és a citromfű trüszjével. Á