

Szarvaspájtótom vajas tóosztóiban

Szerző -ka-p -r-
2007. augusztus 09.
Utolsó friss -t s 2008. augusztus 12.

1 kg szarvascomb
10 dkg füstölt szalonna
10 vaj
4 db közepes hagyma
1 csokor petrezselyemzöld
10 dkg szárítót vargánya
1 ek szarvasgomb ival  -zes -tett oliva olaj
s ,  m lt fe rbors
2 db tojás

1 dl vörösbor h st lefaggy zzuk, leh rty zzuk, kisebb darabokra vágjuk és közepes lángon, kevés s s vízben puhára f uzz k. Ezt követően lesz rj k, és kislyuk  dar l n kétszer ledaráljuk. Egy másik edényben kiold szalonnát, és a tepertőt hozz dar ljuk a húshoz. A visszamaradt zsiradékban felolvasztjuk a vajat, és a finomra v g hagymát megpirítjuk benne. Majd, ha ezzel megvagyunk, hozzáadjuk az apr t t petrezselymet és a borba  jztatott vargányát. Sózzuk, borsozzuk és néhány perc alatt  sszep roljuk őket. Ezután hozzákeverjük a már ledarált vadh st, az elkevert tojásokat, a szarvasgomb s olajat, valamint 3-4 evőkanálnyit a h s p rol ev b ul, majd az eg  folyamatos kever s mellett, lassú tűzön j t pir tjuk. Az  gy elkészített töltelék ne legyen se t l  gy, se t l kemény, azt felhasználásig meleg helyen tartsuk. Az alábbiak szerint elkészített vajast oszt t ceruz nyi vastagságú nyújtjuk, és pogácsaszaggatóval karikákat készítünk belőle, melyeket s t papr ra helyezünk, és tojással megkenve, előmelegített sütőben megs t nk. Végül egy kisebb kisz r sval a megsült karikák közepét kiv  és f lretess k. T l l skor a nagyobb vajast osza-karikákra töltjük a pástétomot, majd r jtesz k a kivágott t sztalapocsk kat és lehetőleg forrón t l ljuk.  

A t oszt hoz:

28 dkg liszt
28 dkg vaj
1/2 dl tej l
1 db tojás
1-2 ek fe rbor

s   lisztet gy r deszk n összegyúrjuk a tej llel, tojással, fe rborral, és késhegynyi s sval. Abban az esetben t l szárazra sikerülne, adjunk m g hozzáj 1-1 evőkanál bort, és addig gyúrjuk, am -g ny jthat v j nem válik. Ezt követően f l  r n keresztül pihentessük, majd nyújtsuk ki lisztezett deszkán 2-3 mm vastags g ra. A vajat k zz alakítsuk lep nyform ra és helyezz k a tészta közepére, majd a tészta sz leit hajtsuk r j négy oldalról. Ezu sodr f jval nyújtsuk ki az egészet laposra és ezt ism telj k meg m g négy alkalommal, miközben ügyeljünk hogy a vaj a kezünk melegétől ne olvadjon meg túlságosan a t oszt iban. Szaggat s előtt a sz r lisztet seperjük t sztr l.   általános boraj nl s:

Egy nem túl er us barriqol s  2005-és szekszárdi Pinot Noir-t javaslok hozzáj, de a vajas tészta és a gombák  zhat miatt  egy izgalmas balatonfelvidéki Chardonnay Cuve  is jól harmoniz lhat vele.    