

VaddisznÁ³karaj erdei gombamÁ_irtÁ_issal

SzerzÁ³ -ka-pÁ³-r-

2008. november 25.

UtolsÁ³ frissÁ³-tÁ³s 2008. november 25.

- 80 dkg csontozott vaddisznÁ³karaj
- 50 dkg vegyes erdei gomba
- 2 dl tejszÁ³-n
- 1 dl szÁ_iraz furmint
- 1 fej vÁ_rÁ_rshagyma
- 1 cs snidling vagy zÁ_rldhagyma

- 4-5 gerezd fokhagyma
- 1 tk bazsalikom
- 1 tk szurokfÁ[±]
- 1 tk kakukkfÁ[±]

- 1 ek kemÁ³nyÁ³-tÁ³
- 1 ek vadvÁ_ic
- 1 dl olaj

- sÁ³, fehÁ³rborsA lehÁ_irtÁ_izött Á³s csontjÁ_irÁ³ lefejtett vaddisznÁ³karajt a vadpÁ_ic-keverÁ³bÁ³l kÁ³szÁ³-tett olajos pÁ_icba helyezzÁ³ 1-2 napra, majd felhevÁ³-tett tapadÁ_ismentes serpenyÁ³ben hÁ³-rtelen kÁ_rbesÁ³tjÁ³ ¼k minden oldalÁ_it. Ezt kÁ_rvetÁ³en sÁ³zzuk, borsozzuk Á³sÁ³ a felaprÁ³-tott vÁ_rÁ_rshagymÁ_ival, illetve fokhagymÁ_ival tÁ[±]zÁ³llÁ³ tÁ_ilba helyezzÁ³ ¼k. A tetejÁ³t meglocsoljuk a pÁ_ic olajÁ_ival, alÁ_i pedig 2-3 dl vÁ³-zet Á_rntÁ³nk. 160-180 fokon kb. 1 Á³rÁ_in keresztÁ³l sÁ³tjÁ³ ¼k lefedve, majd rÁ_iszÁ³rjuk a szÁ_irÁ³-tott zÁ_rldfÁ[±]szereket Á³s a felaprÁ³-tott gombÁ_it, amivel tovÁ_ibbi 20 percig pÁ_iroljuk.

EzutÁ_in vegyÁ³ ¼k ki a hÁ³st a szaftbÁ³, amihez adjuk hozzÁ_i a tejszÁ³-nt, a bort, valamint a kb. 0,5 dl vÁ³-zben elkevert burgonyakemÁ³nyÁ³-tÁ³. MikÁ_rzben a mÁ_irtÁ_ist 8-10 perc alatt beforraljuk, szÁ³rjuk bele a felaprÁ³-tott metÁ³lÁ³hagymÁ_it Á³s Á³-zesÁ³-tsuk utÁ_in sÁ³val, illetve fehÁ³rborssal. A szeletekre vÁ_igott, Á³s gombamÁ_irtÁ_issal bÁ³ven meglocsolt vaddisznÁ³hoz szÁ_imos fÁ³le sÁ³s gombÁ³cot, krokettet, burgonyÁ_it, vagy rizst adhatunk kÁ_rretkÁ³nt. Á³ BorajÁ_inlÁ³: Á³ Egy kellemes savgerinccel rendelkező 2006-os szÁ_iraz furmintot ajÁ_inllok hozzÁ_i a hercegkÁ³ti GÁ_rtz PincÁ³szettÁ³l.