

Citromos szarvaskolbászsal tálított gombafejek

Szerző: Kende

2009. március 13.

Utolsó frissítés: 2009. március 13.

- 40 dkg szarvascomb
- 20 dkg kolozsvári szalonna
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 tk tálított gyömbér

- 1 tk tálított fehérbors
- 1 citrom reszelt héja
- 1 csapott evőkanál só
- 1 kis csokor petrezselyem

- 1 zsemle
- 2 dl tej
- 12 db nagyobb csiperke kalap

A húst a szalonnát ledaráljuk, sóval, borssal, gyömbérrel, reszelt citromhéjjal, zúzott fokhagymával és vágott petrezselyemzölddel, fűszerezünk, majd hozzáadjuk a tejben áztatott és elmorzsolts zsemleket.

A kidolgozott masszát nagyobb csiperke kalapokba tálítjuk, amelyeket kizsúrozott tepsiben helyezünk el. A tálított gombafejeket 180-200 fokra előmelegített sütőben 30-35 perc alatt készre sütjük. Tálaláskor adhatunk hozzá fehérborral készített tartármártást, vagy ha szeretnek szíjnjuk, a gombaszárrakkal készített rizst is.

Borajánlás:

A Simon pincészet Jano dűbös szőlő szőlő Pinot Blanc-jét ajánlom hozzá a 2006-os évben. A bort és ragyogásan minerális jegyekben gazdag ázhoz komplexen citrusos, virágos, gomba illat járul.

Á