

## Vargányás szarvasvagdalt tejsz-nes mustárral

Szerző: -ka-p-r-

2009. augusztus 10.

Utolsó frissítés 2009. augusztus 11.

- 40 dkg darált szarvaslapocka
- 20 dkg friss vargánya vagy tináru
- 1 db lilahagyma
- 1 db zsemle
- 2 dl tej

- 10-15 dkg zsemlemorzsa
- 2 db tojás
- 1 tk kakukkfű
- 1 kk őrölt rozmarin

- 1 kk őrölt fehérbors
- 2 ek magos mustár
- 1 ek dijoni mustár
- 1 tk só

- 1 dl tejsz-nt

- s a finomra darált szarvasst összekeverjük az elázalt tejbe áztatott és kinyomkodott zsemlel, a sóval finomra őrölt gombával és hagymával, valamint a tojással. Az így összeállított masszát sóval, morzsolt kakukkfűvel, őrölt rozmarinnal és fehérborssal fűszerezzük. Ha a gomba túl sok nedvességet engedne ki magából, és túl lágyan éreznénk az egészet, akkor adjunk hozzá néhány evőkanálnyi zsemlemorzsát, hogy a keverék formázhatóvá váljon.

Kb. fél liter pihentetőt keverünk a masszából evőkanálnyi adagokat levéltsz-unk helyes kis golyókat, forgassunk meg zsemlemorzsaiban és forró olajban süssük ezeket aranysárgára. Még a fasrtok sülnek, a tojást mustárt keverjük el a tejsz-nnel és zsesz-ünk a sóval, illetve szűkség esetén egy csipetnyi sóval. A kapott mártásba tunkolt forró hűsgolyók biztosan meghozzák majd a vendégek étvágyát a további fogásokhoz is. Borajánlás: A Bott Pince 2007-es "Határ" cuvéejét ajánlom hozzá, melyben inkább a citrusos-virágos illatok és a kellemes savak dominálnak, mint a Tokajban általában megszokott magas alkohol. Á