

Vaddisznák karaj főtt sonkaival és tejszár-nes kucsmagombával

Szerző: Kende
2010. Április 14.
Utolsó frissítés: 2010. Április 15.

- 6 szelet vaddisznák karaj

- 6 szelet főtt sonka

- 2 marék (30-40 dkg) apró kucsmagomba

- 1-2 ek olaj

- 10 dkg vaj

- 2 dl tejszár-n

- 1 dl húsleves

- s, fés, fésbors kicsontozott vaddisznák karaj szeleteket finoman megklopfoljuk, majd beszzuk és egyik oldalukat meghintjük kevés fésborsal. Míg a hús szeletek pihennek, a lassan felhevített olajban felolvasztjuk a vajat és 1-1 percig forrasztjuk benne a sonkaszeletek mindkét oldalát. Ha ezzel megvagyunk, a sonkát félretesszük és a visszamaradt zsírban fésredésig sőtjük a karajszeleteket, majd ezeket is kisedjük és melegen tartjuk.

Ekkor adjuk a peccenyeléshez a kucsmagombát, amiben kb. 3-5 perc alatt puhára pároljuk, majd a zsárrá sőtjük. Ezután hűtjük fel a tejszár-nnel és annyi húslevesel, amennyi a mártást megfelelő sűrűságre hűg-tja fel. Metélttával, vagy burgonyakrokettel tálaljuk forrón. Borajnál: Hasonlóan forr szá-vvel ajánlom hozzá a Mészáros Pince Bodzái származás kékfrankos vlogatását, melynek kellemesen karakteres barrikolása, sá-mogatás fészeresége és kerek lekvárossága ká-vál ká-sárje lesz e vaddisznák teknek, ami a tavasz első legzletesebb gombájával ká-szál.

Á