

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

Ekkor adjuk a pecsenyeléshez a kucsmagombát, amiben kb. 3-5 perc alatt puhára pároljuk, majd a zsírjára s fés. Ezután fés fel a tejszár-nel és annyi húslevesel, amennyi a mártást megfelelő s fésre hús-g-tja fel. Metélttél, vagy burgonyakrokettel tálaljuk forróan. Borajlás: Hasonlóan forró szár-vel ajánlom hozzá a Mészáros Pince Bodzási dás bál származás kékfrankos vlogatását, melynek kellemesen karakteres barrikolása, s-mogatás fés szeresge és kerek lekvárrossága k-válás k-sár-je lesz e vaddisznák teknek, ami a tavasz első legzletesebb gombájával készt.

Á