

Laskatászta erdei gyömműlcsével

Szerző: -ka-p-r-

2010. június 22.

Utolsó frissítés 2010. június 23.

- 8 db fiatal vargányia
- 0,5 kg vegyes erdei gomba (csiperke, tinóru, galamb, rinka, stb.)
- 20 dkg szarvassonka
- 1 kis csokor kakukkfű
- 1 cs medvehagyma (szárítva fől maréknyi)
- 5-6 db zsályalevél

- 3 ek olíva olaj

- 5 dkg vaj

- 2 ek balzsamcet

- 2 tk vegyes virágműz

- 30 dkg száraz szölesmetlő A laskatásztát b, lobogás sás v-zben feltesszük f'zni és forrástól szájm-tott alatt al dente "fogkemény" állagára főzzük. Ezalatt megpucoljuk a gombát, majd a fiatal vargányiákat hosszánban kettővágjuk, a tőbbit pedig rusztikusan felaprátjuk.

Ezután egy serpenyőben felhevítjük az olaj és vaj keverékét, amiben megpirátjuk a vökony szeletekre vágott szarvassonkát és a kettővágott vargányiákat. Miután ezeket kivettük a serpenyőből, a visszamaradt zsírban megpirátjuk az ősszekétt kakukkfű csomót, és a felvágott zsályaleveleket. Ekkor a lábasban visszamaradt pörzsanyagokat a balzsamcettel és a tászta főzövizéből kivett fől szedőkanálnyi mennyiségű lóvel feloldjuk, visszaforraljuk, majd kidobjuk belőle a kakukkfűvet és hozzáadjuk az erdei gombát, illetve a ő felaprátott medvehagymát. Ekkor tessük vissza a serpenyőbe az előzö leg májr megpirátott szarvassonkát is apróra vágva, hogy legyen ideje kissé megpuhulni és ő kiadja az ő-zöt. Fedő alatt pároljuk az egészet, am-g a gombák egészen megpuhulnak. Vöghal, mikor levessük a tőzrő, ő kevés feőborssal és vegyes virágműzöl ő-zö-tjük, ő ősszeforgatjuk a frissen kifőtt tőszttal. A főlbevágott és lepirátott vargányiákat a tászta tetejőre halmozzuk. Aki őzhat ő parmezánt is, de szerintem teljesen föllőles. Ő Borajőnlő: Ő Egy 2007-es Bőrdos Traminit őjőnlő hozző fogyasztani. E tőkőletesen őzra iskolőzött fajtajelleges tramini ő citrusos, virőgos illatő ő ő-zöt finom feőbor őnyalat ő-sőti. Szőp, őlőnk savai kivőlőan illenek kőlőnbőz ő gombaőtelekhez.