

Burgonyás szarvasgratin

Szerző: Kapallás G. Gyula

2010. augusztus 21.

Utolsó frissítés 2010. augusztus 26.

- 75 dkg burgonya
- 35 dkg darált szarvasgomba
- 5 dkg vaj
- 1 fej hagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 1-1 kk kakukkfű és rozmaring
- 1/2 szerecsendió
- 2 dl húsleves
- 3 dl fűzfa-tejszín
- 10 dkg reszelt parmezán
- 4-5 db koktélparadicsom

- A só, bors felolvasztott vajon megfuttatjuk a fímmra vágott hagymát és fokhagymát, majd hozzáadjuk a darált szarvaslapockát és zsírjára pirítjuk. Ekkor fűszerezzük fel a húslevesel, amivel összeforraljuk.

Az egy elkészített húst kivajazott tállal terítjük, és zöldeken beborítjuk a húsleves konyra vágott burgonyaszemekkel. A burgonyát sózzuk, és reszelt szerecsendióval zésítjük, majd bőven meglocsoljuk tejszínnel és megszórjuk reszelt parmezánnal, végül pedig fűszerezett koktélparadicsomokat helyezünk el a tetején. Sós kávézes hűfokon, kb. 45 perc alatt pirosra sütjük és kevés pihentetés után, melegen tálaljuk.

Borajánlás:

Csajter apás fűszeres zamatú, ugyanakkor árdá-tén gyümölcsös, 2009-es Cabernet Sauvignon rosét ajánlom hozzá, jól lehatve. Á Á