

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 fűzetejszín
- 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 húslevessel, amivel összeforraljuk.

Az egy elkészített húst kivajazott tálba 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 felhevített 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 árdésen gyümölcsös, 2009-es Cabernet Sauvignon rosét ajánlom hozzá, jól lehatárolja a