

Táplált gomba Runcájsz mádra

Szerző: Kende

2010. szeptember 26.

Utolsó frissítés 2010. szeptember 27.

- 10 db táplált valás csiperke
- 40 dkg darált szarvaslapocka
- 3-4 ek libazsár
- 1-2 fej vöröshagyma
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 ek mustár vagy 1 tk mustárpor
- 2 szál friss kakukkfű
- 1 kis csokor petrezselyem
- 25 dkg juhtúrós
- só, bors

A táplált gombákat folyóvíz alatt jól megmossuk, majd a tüköket eltávolítjuk. Az apróra vágott vöröshagymát a felforrósított libazsáron megpirítjuk, majd hozzáadjuk a zúzott fokhagymát és a jól felaprózott gombatüköket. Ha a gombavagdalk kieresztette a levét, tegyük hozzá a finomra ledarált szarvashúst, és gyakori kevergetés mellett pirítsuk zsírjára. Közben fűszerezünk sóval, borssal, mustárral és aprított kakukkfűvel.

Amikor a hústétel kész készen van, osszuk el azt a gombafejekben és koronázzuk meg ezeket 1-1 diányi, juhtúrósval, amit előzőleg vágott petrezselyemmel dolgoztunk el. Előmelegített sütőben kb. 15 perc alatt sütjük készen és magában előtélként, vagy rázkálással főtélként szervírozzuk.

Borajánlás:

A Lenkey Pincészet Birtok Furmintját ajánlom hozzá; 2005-ből. E tipikusan terroir bor karakterét a mineralitás és a fajtajelleget tüközés szőlő savgerinc jellemzi. Á