

## Grillezett szarvasborsz-n rágógombáival

Szerző: -ka-p-r-

2011. június 21.

Utolsó frissítés 2011. június 23.

- 1,5 kg szarvasborsz-n
- 50 dkg apró rágógomba
- 50 dkg cukkini
- 50 dkg borsó
- 1+0,5 dl olaj
- 1 ek vadrizs
- 1 dl balsamecet
- 1 ek barnacukor
- 1 ek szájsz
- 1 ek worchestershire szájsz
- 1 dl száraz fehérbor

- s, bors teljesen megtisztított, lehártyáztott szarvasborsz-nt hat egyenlő darabra vágjuk és bepácoljuk a vadrizs, fadrizs, rizs, 1 dl olajjal, 1 dl balsamecettel és 1 evőkanál barnacukorral keveréssel. Lefedve, hűtőszekrényben pihentetjük legalább egy, legfeljebb pedig 3 óráig. A pácolás kivételével, a hűtőszekrényben egy spatulával vagy egy forklattal leszedjük a rágógombákat darabos fadrizsre, majd egy konyhai zsinnyel minden darabot lazán átkeljük, a rostirányra merőlegesen, hogy grillezzük közben megtartsák hengeres formájukat.

Az egyenlő darabokat egy felhevített serpenyőben, kevés olajon hirtelen árpácoljuk, majd áthelyezzük faszén grillrácsra és oldalanként - 2-5 perc alatt készre sütjük. Sütés közben süssük és gombáira ártó feketeborssal hintjük meg. A serpenyőbe ezalatt beleöntjük a száraz fehérborral, - lehet leg Egre Leánykát - és kiengeszteljük vele az ízletes párosanyagokat. Az egyenlő darabokat alaphelyre szűrjük az egyben hagyott rágógombákat, amit szintén borssal, valamint szájsz- és worchestershire szájszsal ázzunk. (A szájsz csak csinnnyán bájunk, mert mindkét szájsz előg sok s tartalmaz.) Ha a gomba már kezd a zsírjára pirulni, adjuk hozzá előbb a megtisztított borsót, majd nemsokkal később a cikkekre vágott (és szájsz szerint kimagozott) cukkinit. Pár perces párolást követően, sajtos, grillezett puliszkával együt adjuk a szarvasborsz-n mellő kávéretnek. Borajánlás: A 2008-ban termelt Vincze Merlot-t ajánlom hozzá, melynek bájos tanninjai és erős extraktjai jól kiegészítik a pácolt és grillezett szarvasborsz-n, valamint a rágógomba ízléses ízvilágját.