

Fokhagymamártás

Szerző: -ka-pár-

2007. szeptember 04.

Utolsó frissítés 2007. december 24.

- 2 ek liszt
- 2 ek olaj
- 4 gerezd fokhagyma
- 1-1,5 mk hársleves
- só, fehérbors
- 1,5 dl tejföl

Az olajból a lisztből lassan tűzre hozzuk a fokhagymát, majd a reszelt, vagy zúzott fokhagymát elkeverjük benne. Ha már kezd el süllyedni a fokhagyma felcsapás illatát, lassan, folytonos kevergetés mellett felengedjük a hárslevesrel, és néhány perc alatt jó forraljuk. Végül a tűzről levéve hozzáadjuk a tejfölt, jó elhabarjuk és valamint a fehérborssal ízesítjük. Teltebb étet lehet készíteni, ha tejföl helyett tejszínt használunk, és kánnnyedebbet, ha joghurtot. Ha tejmentesen szeretnénk, egy teáskanál almaecettel savanyúsuk. Érdekes érzéseket lehet készíteni a kánnnyedebbet, zúzott fokhagymával is. Fűtőanyagok, és zöldek, illetve egyszerűbb sültek készíthetők mártással.

Á
Borajlás:

A besamel jellegű mártás miatt mindenekelőtt szívesen fogyasszuk, bármilyen ételhez szolgáljuk is fel! A fokhagyma azonban kettőt el kell választani, vagy készíteni egy olyan kánnnyedebbet, kevésbé karakteres ételt, ami behatol neki, miközben asszisztál a tejföl savanyúságával szemben, vagy keressük meg mellő azt, ami fűszeres extraktjai megpróbálják mintegy töltsögni szívesen. Előbbire egy Kunsági Olaszrizling, utóbbira pedig egy Mátrai Cserszegi Fűszeres lehet jó párosítás. Harmadik, (az arany kánnnyedebbet) ha somlót iszunk hozzá, mivel a mártásban szereplő fehérbors bukácsja jó kapcsolódik a somlói animációs jegyeihez. Á