

# VadÁjzsmÁjrtÁjs

SzerÁ: KapallÁs G. Gyula  
 2012. februÁr 19.  
 UtolsÁ frissÁ-tÁs 2012. májcius 05.

- 25 dkg erdei gomba vagy termesztett barna csiperke, esetleg 5 dkg gombapor
- 1 kÁzpezes hagyma
- 1 sÁrgarÁpa
- 2 gerezd fokhagyma
- 6 dkg hÁsos fÁstÁlt szalonna
- 1 ek liszt
- 1-1 Ág rozmaring Ás kakukkfÁ±
- 1/2 liter hÁsleves
- 1,5 dl fÁdes fehÁrbor
- 1-2 ek konyak
- 1,5 dl tejsÁ-n
- 1 diÁnyi vaj
- 1 ek paradicsompÁrÁ
- sÁ, bors

A hozzÁvalÁs gombÁjt Ás zÁldsÁgeket megtisztÁ-tjuk, majd a szalonnÁjval egyÁtt aprÁ kockÁjra vÁgjuk. A szalonnÁj ezutÁn kiolvasztjuk, megsÁtjÁk, Ás hozzÁadva elÁbb a zÁldsÁgeket Ás zÁdfÁszereket, majd a gombÁjt, az egÁ lepírÁ-tjuk. Ekkor belekeverjÁk a paradicsompÁrÁt, amivel tovÁjbb pirÁ-tjuk mÁg 1-2 percig, majd megsÁrjuk a liszttel Ás felÁntjÁk elÁbb a borral, aztÁn a levessel. EzutÁn gyakran kevergetve kb. a felÁre forraljuk be, hozzÁadjuk a tejsÁ-nt Ás a diÁnyi vaját, vÁgÁl pedig sÁzzuk, borsozzuk Ás konyakkal, vagy jÁ minÁsÁgÁ± borpÁrlattal Á-zesÁ. Ha van rÁj mÁdunk, kÁzi mixerrel le is turmixolhatjuk. BÁrmilyen sÁlt, vagy pÁrrolt vadhÁshoz adhatÁs.