

VadÁjlesztés

Szerző: Kapallás G. Gyula
 2012. február 19.
 Utolsó frissítés 2012. március 05.

- 25 dkg erdei gomba vagy termesztett barna csiperke, esetleg 5 dkg gombapor
- 1 kávézemes hagyma
- 1 sárgarépa
- 2 gerezd fokhagyma
- 6 dkg hősos fűszert szalonna
- 1 ek liszt
- 1-1 Ág rozmaring és kakukkfű
- 1/2 liter hősleves
- 1,5 dl fűszeres fehérbor
- 1-2 ek konyak
- 1,5 dl tejszín
- 1 diónyi vaj
- 1 ek paradicsompárlat
- só, bors

A hozzávalókat és zöldeket megtisztítjuk, majd a szalonnával egyétt apró kockákra vágjuk. A szalonnát ezután kiolvasztjuk, megsűtjük, és hozzáadva előbb a zöldeket és zöldeket, majd a gombát, az egypárlatot lepirítjuk. Ekkor belekeverjük a paradicsompárlatot, amivel tovább pirítjuk még 1-2 percig, majd megsűrtjük a liszttel és felöntjük előbb a borral, aztán a levessel. Ezután gyakran kevergetve kb. a felére forraljuk be, hozzáadjuk a tejszín-t és a diónyi vaját, végül pedig sűzzük, borsozzuk és konyakkal, vagy jó minőségű borpárlattal ázzuk. Ha van rá módunk, kávézi mixerrel le is turmixolhatjuk. Bármilyen sűt, vagy párolt vadhőshöz adhatók.