

# Vaddisznás Stroganoff

Szerző: Kende

2013. szeptember 14.

Utolsó frissítés 2013. szeptember 14.

- 60 dkg vaddisznás száj
- 25 dkg füstölt sonka
- 25 dkg vegyes erdei gomba
- 1 kis veg capribogyó
- 2-3 kárpates csemege uborka
- 2 kis fej vöröshagyma
- 3 gerezd fokhagyma
- 1 ek szárított kapor (Állás szerint elhagyható)
- 3 dl tejföl
- 2 dl húsleves
- 1 dl száraz szamorodni
- 2 db babérlevél
- só, bors, fehérbors
- 0,5 dl olaj

A borszát elbbszeletekre, majd vököny csöokra vöjgjuk. Az olajat felhevö-töök Állás megpirö-töök benne a hússt. Ekkor adjuk hozzá a felszeletelt vöröshagymát Állás a zözt fokhagymát, majd ha már ezek kissé megpörolódtak, a szintén felaprótt füstölt sonkát Állás az erdei gombákból Állás keveröket (ha nem Áll rendelkezésre friss erdei gomba, használjunk szárított gombát beöztatva vagy ezek hiányban természetesen barnacsiperköt).

Lassó tölözö, fedő alatt zsö-röjra pirö-töök, föszerözzöök a köttöle borssal Áll babérlevéllel, majd hozzáadjuk kevert tejfölet, a bort Áll a finomra vögött kaprot. Vögööl Állntsöök fel a húslevesvel Áll forraljuk Állssze az egösz capribogyóval, illetve a vököny csöokra aprótt csemegeuborkával. Áll Állás szerint tösztööt, burgonyaköketet vagy vegyesköretet adhatunk hozzá.

Borajönlö:

Száraz fehérbort ajönlök hozzá fogasztani, mondjuk egy örettebb rizlinget, chardonnay-t vagy egy kellemes Tokaji Szamorodnit.