

Artemisz kedvence

Szerző: Kosztelnik Gábor
2007. szeptember 24.
Utolsó frissítés: 2007. szeptember 25.

- 60 dkg szarvasborszár-n
- 5 dkg liszt
- 20 dkg hársos fűszertartalékos
- 40 dkg apró csiperke
- 4 gerezd zözt fokhagyma
- 1-1 kk rozmaring, bazsalikom, kakukkfű
- 1 csokor zellerzöld
- 2 dl tejszár-n
- 2 ek kapribogyó
- 1 citrom leve

- s, bors kockára vágott szarvasborszár-nat kis térfogatú egy nagyobb lábasban, majd kiszedjük a fűszert. A visszamaradt szarvasborszár-nban megpirítjuk a metéltre vágott és elmozdítva lisztben megforgatott hársdarabokat, majd kiszedjük a szarvasborszár-n mellől a további felhasználás céljára. Ekkor a citromlével, lassan a térfogat mellett feloldjuk a lábasban maradt pörzsanyagokat és az így kapott szaftban a fűszert vágott friss csiperkét kevéssé hozzáadjuk 2-3 perccel alatt megpirítjuk. Ezután hozzáadjuk a fokhagymát, a kapribogyót, illetve a fűszereket, majd beleforgatjuk a lábasba a kis térfogatú hárs és a szarvasborszár-nat. Szükség esetén kevéssé vizet adhatunk hozzá, vagy a tejszár-nnel, vagy a kikeztes tejjel felengedjük, és fűszerezünk. Az apróra vágott zellerzölddel az utolsó elvetéti pillanatban szórjuk meg, hogy az az illatát minél jobban megtartsa. Szalmaburgonya így tálaljuk. Borajánlása: A térfogat, mediterrán jellegű. Arett vörösbor illik leginkább hozzá. Magyarországon mi is lehetne ez, mint villányi, vagy szekszárdi.