

# Borban párolt nyári kucsmagombával

Szerző: Kapallás G. Gyula  
 2014. december 06.  
 Utolsó frissítés 2014. december 06.

Á

- Á 1 db nyári
- 5 dkg szárított vagy 25 dkg fagyasztott kucsmagomba
- 30 dkg gyöngyhagyma
- 2 ek olaj
- 5 dkg vaj
- 2 szál rozmarin 4 gerezd fokhagyma
- 1 ¼veg rizling
- só, bors
- 1 csokor snidling

Á A felhevített olajban felolvasztjuk a vaját, beledobjuk a rozmarinágakat és ebben megpirítjuk a feldarabolt nyári minden részét. Ezután sózzuk, borsozzuk, hozzáadjuk a megtisztított gyöngyhagymákat és a felszeletelt fokhagymát majd a lábasba öntjük az egész ¼veg bort. A serpenyőt lefedjük alufóliával, és az elmelegített sőtábe helyezzük, ahol kb. másfél óra alatt puhára pároljuk a nyulat.

Ekkor levesszük a fóliát az edényről és beletesszük az elzöldült vágott szárított-, vagy felolvasztott min kucsmagombát, majd fedő nélkül (a lángkeverést kikapcsolva) még további 12-15 percig pirítjuk a sőtáben az egész lájaláskor apróra vágott snidlinggel szórjuk meg a húst és tetszés szerinti káppalával adjuk asztalra.

Borajánlás:

Stálszerzően egri olaszrizlinget vagy valamilyen dőléslektált rizlingválogatást fogyasszunk hozzá 2012-ből.