

Jäger szelet

Szerző: -ka-p-á-r-

2015. Április 05.

Utolsó frissítés: 2015. október 24.

- 6 szelet vaddisznó tarja
- 4 gerezd fokhagyma
- 2-3 szál friss kakukkfű
- 1 dl olaj
- 2 ek mustár
- 4-5 ek liszt
- 5 dkg vaj

- 10 dkg hőszalonna

- 50 dkg apró csiperke

- 2 dl hősleves

- s, borsA tarjaszeleteket enyhén megklopfoljuk, majd bepecsétoljuk 0,5 dl olaj, 1 evkanányi zözt fokhagyma, 2 evkanányi mustár és 1 evkanányi aprított kakukkfű keverékével. A legjobb egy éjszakán át tartás pocolás kávéval a hőszzeleteket megforgatjuk a sával és a rít feketeborssal és-zestett lisztben, majd hirtelen kisajtjuk az elzár leg megpirított szalonnapírc visszamaradt zsírjában, amihez adhatunk még kevés olajat. A megsült hőszzeleteket a zsíradékba kivéve melegen tartjuk, majd a finom píranyagokkal teli serpenyőbe helyezük a megtisztított és felgyedelt csiperkét.

A gombórt enyhén s, borsozzuk, majd lefedve párolni kezdjük. Ha már jól kiengedte a levét, és csaknem megpuhult, s, adjuk hozzá a vaját. Nokedlivel, vagy tetszőleges tésztával tálaljuk. Borajánlás: Barrique és sziraz tokaji borokat, villányi chardonnay-t, vagy vökönyabb testű, fűszeres vörösek (kadarka pinot noir) fogyasszuk hozzá.