

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 hőszos szalonna

- 50 dkg apró csiperke

- 2 dl hősleves

- s, borsA tarjaszeleteket enyhén megklopfoljuk, majd bepácoljuk 0,5 dl olaj, 1 evkanányi zözt fokhagyma, 2 evkanányi mustár és 1 evkanányi aprótt kakukkfű keverékkel. A legalább egy éjszakán át tartó pácolás után a hőszzeleteket megforgatjuk a sával és a rít feketeborssal és-zes-tett lisztben, majd hirtelen kisétjék az elzég megpirótt szalonnapírc visszamaradt zsírjában, amihez adhatunk még kevés olajat. A megsét hőszzeleteket a zsíradékba kivéve melegen tartjuk, majd a finom pársanyagokkal teli serpenybe helyezük a megtisztótt és felgyedelt csiperkét.

A gombóit enyhén s, borsozzuk, majd lefedve párolni kezdjük. Ha már kiengedte a levét, és csaknem megpuhult, s, adjuk hozzá a vaját. Nokedlivel, vagy tetszőleges tésztával tálaljuk. Borajánl: Barrique és szíraz tokaji borokat, villányi chardonnay-t, vagy vökonyabb test, fészeres vöröket (kadarka pinot noir) fogyasszuk hozzá.