

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 bepecoljuk 0,5 dl olaj, 1 evkanányi zott fokhagyma, 2 evkanányi mustár és 1 evkanányi aprótt kakukkfű keverékkel. A legalább egy éjszakán át tartó pcolás káveten a hősseleteket megforgatjuk a sával és árít feketeborssal és-tett lisztben, majd hirtelen kisétjék az elzég megpirótt szalonnaprc visszamaradt zsárjában, amihez adhatunk még kevés olajat. A megsét hősseleteket a zsiradékba kivéve melegen tartjuk, majd a finom pírzsanyagokkal teli serpenybe helyezék a megtisztótt és felnegyedelt csiperkét.

A gombót enyhén szzuk, borsozzuk, majd lefedve pírolni kezdék. Ha már jé kiengedte a levét, és csaknem megpuhult, szárjuk meg a hős pan-rozásbá visszamaradt liszttel és engedék fel a hőslevessel, amivel jé forraljuk ki, végül pedig adjuk hozzá a vaját. Nokedlivel, vagy tetszéslegesen tésztával tálaljuk. Borajánlás: Barrique elés száraz tokaji borokat, villányi chardonnay-t, vagy vökonyabb testú, fészeres vörösek (kadarka pinot noir) fogyasszuk hozzá.