

# 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 beácoljuk 0,5 dl olaj, 1 evkanányi zott fokhagyma, 2 evkanányi mustár és 1 evkanányi aprótt kakukkfű keverékkel. A legalább egy ájszakán át tartó pácolás kávetén a hősseleteket megforgatjuk a sával és árít feketeborssal és-zes-tett lisztben, majd hirtelen kisajtók az eláz leg megpirótt szalonnárc visszamaradt zsírjában, amihez adhatunk még kevés olajat. A megsáított hősseleteket a zsiradékba kivéve melegen tartjuk, majd a finom pársanyagokkal teli serpenybe helyezük a megtisztótt és felgyedelt csiperkét.

A gombát enyhén sázzuk, borsozzuk, majd lefedve párolni kezdjük. Ha már jól kiengedte a levét, és csaknem megpuhult, sárjuk meg a hős pan-rozásba visszamaradt liszttel és engedjük fel a hőslevessel, amivel jól forraljuk ki, végül pedig adjuk hozzá a vaját. Nokedlivel, vagy tetszőleges tástakérettel tálaljuk. Borajánlás: Barrique és száraz tokaji borokat, villányi chardonnay-t, vagy vökonyabb testű, fűszeres vörösek (kadarka pinot noir) fogyasszuk hozzá.