

Erdei csiperke mártás

Szerző: -ka-pá-r-

2015. Április 19.

Utolsó frissítés 2015. Április 19.

- 1 ek olaj
- 1 ek vaj
- 25 dkg barna csiperke
- 1 fej vöröshagyma
- 2 dl fűzetejszín
- 1 dl fűdes tokaji hűrslevel
- 1 ek finom liszt
- só, fehérbors

A felhevített olaj-vaj keverékben megpirítjuk a finomra vágott vöröshagymát, majd hozzáadjuk a gombafejek kitűrt és szintén finomra felvágott tükörjét. Sószzuk, a rózsát fehérborssal és zöldség-tök és fedő alatt fonnyadtig pároljuk egészét. Ezután kerül hozzá a fehérbors, amivel további 8-10 percig forraljuk a hagymát és a gombát fedő alatt, majd besűrt-tök az egészét a fűzetejszínnel és egy csapott evőkanálnyi finomliszttel.

Botmixerrel homogenizáljuk a mártást, majd takarékra vesszük a lángot és hozzáadjuk a vékony szeletekere vágott gombafejeket. További 10 percnyi, lassó, gyöngyözés forralást és gyakori keverést követően elkészül a gombamártásunk.

Borajánlás:

A tokaji bornak és a barna csiperkéknek készíthető ena mártás z-karakterét egyfajta camembert-es felhang fogja meghatározni. Adhatjuk frissen vagy grillezett húshoz, tésztához. Testesebb fűveket vagy könnyebb vöröset ajánlok hozzá fogyasztani.