VaddisznÃ³szÅ±z medvehagymÃ¡s kucsmagomba mÃ¡rtÃ¡ssal

SzerzÅ‘ -ka-pÃ-r-
2018. mÃ¡jus 05.
UtolsÃ³ frissÃ-tÃ©s 2018. mÃ¡jus 05.

- 1 pÃ¡r vaddisznÃ³ szÅ±z
- sÃ³, vegyes bors
- vaj a sÃ¼tÃ©sheza mÃ¡rtÃ¡shoz:
- 30 dkg kucsmagomba
- 1 csokor medvehagyma
- 1 dl fÅ‘zÅ‘tejszÃ-n
- 1 dl szÃ¡raz fehÃ©rbor
- 1 csapott ek finomliszt
- 5 dkg vaj
- sÃ³, fehÃ©rborsa burgonyafÃ¡nkhoz:
- 90 dkg burgonya
- 20 dkg liszt
- 2 tojÃ¡s
- sÃ³, bors
- 1 negyed db reszelt szerecsendiÃ³
- 20 dkg zsemlemorzsaolaj a sÃ¼tÃ©shezA megtisztÃ-tott, lehÃ¡rtyÃ¡zott vaddisznÃ³szÃ¼zet 2,5-3 cm vastagsÃ¡gÃº Ã©rmÃ©l vÃ¡gjuk, enyhÃ©n sÃ³zzuk, borsozzuk Ã©s a felhevÃ-tett serpenyÅ‘ben, kevÃ©s vajon oldalankÃ©nt 3-3 percig sÃ¼tjÃ¼k. Ha kÃ©szen vannak a vaddisznÃ³ medÃ¡lok, szedjÃ¼k ki Å‘ket a serpenyÅ‘bÅ‘l Ã©s egy elÅ‘melegÃ-tett tÃ¡nyÃ©ron, lefedve pihentessÃ¼k Å‘ket 8-10 percig. AmÃ-g a hÃºsok pihennek, elkÃ©szÃ-thetjÃ¼k az egyszerÅ±, de nagyszerÅ± gombamÃ¡rtÃ¡st az alÃ¡bbi mÃ³don. A hÃºssÃ¼tÅ‘ serpenyÅ‘ben maradt zsiradÃ©kot szÃ³rjuk meg egy kanÃ¡l finomlisztel Ã©s gyakori keverÃ©s mellett kissÃ© pirÃ-tsuk meg, mintha rÃ¡ntÃ¡st kÃ©szÃ-tenÃ©nk. EzutÃ¡n Ã¶ntsÃ¼k fel a szÃ¡raz fehÃ©rborral, Ã©s keverjÃ¼k egy kÃ©zi habverÅ‘ segÃ-tsÃ©gÃ©vel, mikÃ¶zben hozzÃ¡adjuk a tejszÃ-nt is. Ha simÃ¡ra kevertÃ¼k a mÃ¡rtÃ¡st, hozzÃ¡adjuk a rusztikusan felvÃ¡gott kucsmagombÃ¡t Ã©s a vajat is, majd fÅ±szerezzÃ¼k sÃ³val Ã©s egy kÃ©shegynyi fehÃ©rborssal.
SzÃ¼ksÃ©g esetÃ©n kevÃ©s vÃ-zzel, vagy tejjel lazÃ-thatunk mÃ©g a mÃ¡rtÃ¡s Ã¡llagÃ¡n, ha tÃºlzottan sÅ±rÅ± maradna a gombÁ beleforgatÃ¡sÃ¡t kÃ¶vetÅ‘en is. A mÃ¡rtÃ¡st 2-3 percnÃ©l tovÃ¡bb ne forraljuk a gombÃ¡val, mivel az hajlamos teljesen szÃ©tfÅ‘ durvÃ¡ra aprÃ-tott medvehagymÃ¡t akkor forgassuk bele a mÃ¡rtÃ¡sba, ha mÃ¡r levettÃ¼k a tÅ±zhelyrÅ‘l.
A kÃ¶retkÃ©nt szervÃ-rozott burgonyakroketthez, 90 dkg hÃ©jÃ¡ban fÅ‘tt burgonyÃ¡t tÃ¶rjÃ¼nk Ã¡t, majd hagyjuk kÃ©zmelegre kihÃ¼lni. EzutÃ¡n keverjÃ¼k Ã¶ssze a tÃ¶bbi hozzÃ¡valÃ³val, majd formÃ¡zzunk belÅ‘le kis kolbÃ¡szkÃ¡kat, amiket rÃ¶gtÃ¶n forgassunk zsemlemorzsÃ¡ba Ã©s sÃ¼ssÃ¼k ki forrÃ³ olajban.Â
BorajÃ¡nlÃ³:
SzÃ¡raz fehÃ©rek jÃ¶hetnek hozzÃ¡ a Balaton-felvidÃ©krÅ‘l, pl. rizlingek Ã©s kÃ©knyelÅ±ek.Â Â