

Vaddisznák száj medvehagymás kucsmagomba májrtájszal

Szerző: -ka-p-r-

2018. május 05.

Utolsó frissítés 2018. május 05.

- 1 pör vaddisznák száj
- s, vegyes bors
- vaj a sátsheza májrtájszhoz:
- 30 dkg kucsmagomba
- 1 csokor medvehagyma
- 1 dl fázá'tejsz-n
- 1 dl száraz fehőbor
- 1 csapott ek finomliszt
- 5 dkg vaj
- s, fehőborsa burgonyafőnkhoz:
- 90 dkg burgonya
- 20 dkg liszt
- 2 tojás
- s, bors
- 1 negyed db reszelt szerecsendi

20 dkg zsemlemorzsaolaj a sátsheza megtisztott, lehőrtőzött vaddisznák szájzet 2,5-3 cm vastagsőgő őrmővőgjük, enyhőn sőzzük, borsozzuk őcs a felhevő-tett serpenyőben, kevőcs vajon oldalankőnt 3-3 percig sőtő. Ha kősen vannak a vaddisznák medőlok, szedők ki őket a serpenyőbő őcs egy előmelegő-tett tőnyőron, lefedve pihentessők őket 8-10 percig. Amőg a hő sok pihennek, elkősző-thető az egyszerő, de nagyszerő gombamőrtőst az alőbbi mődon. A hősső't ő serpenyőben maradt zsiradőkot szőrjük meg egy kanől finomliszttel őcs gyakori keverő mellett kisső pirő-tsuk meg, mintha rőntőst kősző-tenőnk. Ezutőjn őntső fel a száraz fehőborral, őcs keverők egy kőzi habverő segő-tsőgővel, mikőzben hozzőadjuk a tejszőnt is. Ha simőra kevertő a mőrtőst, hozzőadjuk a rusztikus felvőgött kucsmagombő őcs a vaját is, majd főszerezzők sőval őcs egy kőshegynyi fehőborssal.

Szőksőg esetőn kevőcs vő-zzel, vagy tejjel lazőthatunk mőg a mőrtőst őllagőjn, ha tőzottan sőrő maradna a go beforogatőst őket ővetően is. A mőrtőst 2-3 percnől tovőbb ne forraljuk a gombőval, mivel az hajlamos teljesen szőtfő durvőra aprő-tott medvehagymő őt akkor forgassuk bele a mőrtőstba, ha mőrtőst levettő a tőzhelyől.

A kőretkőnt szervő-rozott burgonyakroketthez, 90 dkg hőjőban főt burgonyőt tőrtőnk őt, majd hagyjuk kőzmelegre kihőlni. Ezutőjn keverők őssze a tőbbi hozzővalőval, majd formőzzunk belőle kis kolbőszkőkat, amiket rőtőn forgassunk zsemlemorzšba őcs sőssők ki forrő olajban.

Borajőnlő:

Száraz fehőrek őhetnek hozző a Balaton-felvidőkrő, pl. rizlingek őcs kőknyelőek. ő ő