

Hásváti teltök vadiszna mádra

Szerző: -ka-p-r-

2019. Április 22.

Utolsó frissítés 2019. Április 22.

- 30 dkg vaddiszná lapocka
- 30 dkg szárnyas máj
- 10 db tojás
- 5 csapott ek finomliszt
- 1/2 cs sáttápor
- 1 nagyobb vörshagyma
- 10 dkg császárszalonna
- 4 db száríz zsemle
- 1 ek zsár
- 3 tk sá
- 2 tk morzsolt majoranna
- 1 tk rít feketebors
- 2 tk erdei gombapor vagy 1 ek száríz-tott vargánya aprítók
- 2 ek zsemlemorzsá vaddiszná lapockát, a szárnyasmájat (az epítél és nagyobb erekkel megtisztva) és a vörshagymát ledaráljuk. A háspet sával, feketeborssal, morzsolt majorannával és a száríz-tott erdei gombákkal kóstaltt rleményel vagy felaprított száríz-tott vargányával jól összekeverjük és letakarva állni hagyjuk kb. fél óráig. A tojásokat felétjük egy nagyobb tálba és kissé felverjük kázi habverővel, majd további keverés mellett kanalanként hozzáadjuk a lisztet és a sáttáport, amíg sűrű palacsintát készíthetünk hozzá hasonlóan. A korábban vörshagymát zsemleket jól kinyomkodjuk és hozzá keverjük a faszerezett háshoz, amihez előzőleg hozzáadjuk a lisztes tojáskeveréket és az egészet homogén állagúra keverjük fakanállal. A 24 cm átmérőjű, magasfalú tál (vagy egy megfelelő vaslábast) kizárózzuk és az aljára császárszalonnával kóstaltt "kakastárjokat" helyezünk angyalszárnny alakzatban, majd a zsemlemorzsával megszórjuk a teljes felületet belülről. Az így elkészített formába töljük a hásváti tojásos keveréket, és 200 fokra előmelegített sáttáben 35-40 percig, illetve tőprőbáig sáttjük. Ha kihált egy lapos tányóra borítjuk és a hásváti sonkához ká-náljuk friss zöldekkel és egy pohár borral.

Borajánlás:

Első sorban száríz tokaji furmintot, vagy somlói olaszrizlinget ajánlok hozzá fogyasztani, de a soproni vagy egri cabernet rosák is jól passzolnak hozzá. Á Á Á Á Á