

Hásváti teltök vadászni mádra

Szerző: -ka-p-r-

2019. Április 22.

Utolsó frissítés 2019. Április 22.

- 30 dkg vaddisznó lapocka
 - 30 dkg szárnyas máj
 - 10 db tojás
 - 5 csapott ek finomliszt
 - 1/2 cs sáttaport
 - 1 nagyobb vörshagyma
 - 10 dkg császárszalonna
 - 4 db száríz zsemle
 - 1 ek zsír
 - 3 tk só
 - 2 tk morzsolt majoranna
 - 1 tk rőt feketebors
 - 2 tk erdei gombapor vagy 1 ek szárított vargánya aprított
 - 2 ek zsemlemorzsát vaddisznó lapockát, a szárnyasmájat (az epétől és nagyobb erektől megtisztva) és a vörshagymát ledaráljuk. A háspetével, feketeborssal, morzsolt majoránnyal és a szárított erdei gombák kb. fél kóstaltalányal vagy felaprított szárított vargányával jól összekeverjük és letakarva állni hagyjuk kb. fél óráig. A tojásokat felétjük egy nagyobb tálba és kissé felverjük kőzi habverővel, majd további keverés mellett kanalanként hozzáadjuk a lisztet és a sáttaport, amíg sűrű palacsintát készíthetünk hozzá hasonlóan nem kapunk. A korábban vörshagymát zsemleket jól kinyomkodjuk és hozzá keverjük a fűszerezett háshoz, amihez elől hozzáadjuk a lisztes tojáskeveréket és az egészet homogén állagúra keverjük fakanállal. A 24 cm átmérőjű, magasfalú tál (vagy egy megfelelő vaslábast) kizárólag az aljáról császárszalonnával kóstaltalt "kakastarajokat" helyezünk angyalszárnny alakzatban, majd a zsemlemorzsával megszórjuk a teljes felületet belülről. Az így elkészített formákba töljük a hásváti tojásos keveréket, és 200 fokra előmelegített sütőben 35-40 percig, illetve tálpróbáig sáttaljuk. Ha kiházt egy lapos tányóra borítjuk és a hásváti sonkához káncáljuk friss zöldekkel és egy pohorral.
- Borajánlás:
- Elsősorban száríz tokaji furmintot, vagy somló olaszrizlinget ajánlok hozzá fogyasztani, de a soproni vagy egri cabernet rosák is jól passzolnak hozzá. Á Á Á Á Á