

Tinárúrpaprikás erdélyi sztor márdra

Szerző: Fefe

2007. október 14.

Utolsó frissítés 2007. október 31.

- 1,5 kg friss tinárú
- 3 fej hagyma
- 3 ek. zsírradéka
- 1 ek. pirospaprika
- 1-2 db érett paradicsom
- 2-3 szál friss kakukkfű
- 1 tk. érpelyt kázmány
- só, bors

Tinárúruból készült gombapaprikásunk akkor lesz a leginkább ízletes, ha bográcsban készült, mint egykor az erdei munkások, vagy a szónokok. Mésik titka a receptnek, hogy a jó apróra vágott hagymát a zsírradékon minél inkább szót kell párolni. Ezt legkényebben úgy tudjuk elérni, hogy kázzes tészát zsírjára pirítjuk a hagymát, majd felöntjük kb. 1 dl vízzel és gyakori kevergetés mellett, hagyjuk azt újra elfőni. Ha elkészültünk a hagyma alappal, adjuk hozzá a hígmozott, kockára vágott paradicsomot, sózzuk meg kissé, majd szórjuk rá a gombák karikáira vágott tésztát és pároljuk az egészet tovább.

Amikor a paradicsom már szót fűt, és a gombafű is kieresztette a levét, szórjuk rá a pirospaprikát, és fűtsük 2 dl vízzel, hagyjuk visszafőni, majd adjuk hozzá a nem túl vékony szeletekre vágott kalapokat is, majd idempontit és vatos keverés mellett "hogy ne fűtjük a gomba húsát" kb. 15 perc alatt készre főzzük az egészet. Látjuk, hogy a kalapból vágott szeletek is kezdenek fűszerezni, hozzáadhatjuk a fűszereket. Kakukkfűből legjobb, ha az erdélyi szőlő termelt fajtát választjuk, és apró leveleit lehámozva szárítjuk, felhasználás előtt kicsit megvágjuk egy készel. Ha szárított kakukkfűvet használunk, azt előbb morzsoljuk szót, vagy fűtjük meg mozsárban. Az egyébként vadon is termő kázzes tészát nagyon jó passzol a tinárú alapjához, de ez a finoman kesernyős, éjizs jellegű fűszer kázzes tészát a kakukkfű tészta karakterét is, ezért ajánlom tésztánkban felhasználni. Azonban valaki végképp irtózik az ézától, az ki is hagyhatja belőle. Ittalanos jellegű jászánics, hogy soha ne főzzük tétlét az egyébként vargányafőket, mert párkált helyett kázzes mártást kaphatunk, (bár ha nem égetjük oda, az finom lesz). Ittalanok hagyományos kázzesre a dőlvidéki dőlle, az erdélyi puliszka, illetve a felvidéki burgonyás galuska, a sztrapacska. An az utábbival szeretem fogyasztani, bűven megszárvá juhtórával és szalonnatepertével. A Borajánlás: Ha juhtóráss sztrapacska, vagy puliszka adunk hozzá, akkor egy minerális-animális felhangokkal rendelkező szíraz fehéret ajánlok, mondjuk somlót, vagy hegyalját. Ha dőllel tállaljuk, akkor mindenképpen szekszárdi kadarka, vagy villányi kékfrankos az, ami dukál.