

Vöröshagymás boros muflonheréprétkelt szentmihályi gombával

Szerző: Fodor László

2007. november 25.

Utolsó frissítés 2007. november 27.

A receptet készítette Fodor László, a Receptszót "Pörkölt" kategóriába nyertesnek! A muflonos borsókat "Á" - Ágy mint: sz-v, máj, tód, vese, herék - leírtyízom, megtisztom, majd egy csőszakán keresztem hiedgvben ázni. Másnap vizet forralok, amit szemesborssal, borókabogyóval, korianderrel és babórelvéllel ázesetek, valamint adok hozzá egy fél evőkanál szódabikarbónát, ami a borsókatban jelenlévő kellemetlen szagot eltávolítja. Ebben a fűszeres lében néhány percig abájlom a csőkokra vágott borsókat, majd a fél literes kávéfőzőbe teszem, terméketesen a szóval kezdve. Ezzel egy időben a gombaszárazítók sok vöröshagymával, valamint zöldepaprikával, piritámpaprikával és paradicsommal készítek egy jó erőteltjes lecsó alapot, amire sorban ráteszem az időközben előfőzött borsókat Ágy, hogy a máj és a tód jusson a legvégére. Ha májra a bográcsban van, sával, erős- és csemege paprikával, árólt főrborssal, kakukkfűvel és rozmaringgal ázesetek, valamint egy nagyobb fej fokhagyma felét is hozzáreszelem, végül pedig fél liter vöröshagymával, amennyi Ágy, hogy ellepi, és lassó tőzön, időközönként rázogatva készre főzöm az egészét. Mielőtt a borsókat teljesen mehozadjuk az azokkal kb. megegyező mennyiségű félbevágott gombalapokat és lefedve megvárjuk, hogy azok is megpárolódjanak. Ha a gomba Ásszeesett, Ásszeforgatjuk a borsókkal, Áz szerint utána Ásszezzük, valamint hozzáreszelünk egy fél szecsendiét. Végül vágott petrezselymet és zellerzöldet szórunk a tetejére. A friss íznyíren kávé fél csak egy pohár jő vöröshagyma kávéinkozik hozzá. Á Á Á Á Á

Á Hozzávalók:

- 1 muflonos borsó (sz-v, máj, vese, tód, vese, herék)
- 2 kg friss szentmihályi gomba (helyettesíthető rákgombával)
- 1 kg vöröshagyma
- 3-3 zöld- és piritámpaprika, valamint paradicsom
- zsiradék
- fokhagyma
- Árólt erős- és csemegepaprika
- Főrbor
- Rozmaring
- kakukkfű
- szecsendi
- Szemesbors
- Babórelvél
- Koriander
- Borókabogyó
- Petrezselyem
- zellerzöld
- Á½ ek. Szódabikarbóna
- vöröshagyma