

# Fogoly pikáns májrtásban

Szerző: Miskolci Mátyás

2007. december 22.

Utolsó frissítés: 2007. december 28.

- 4 db fogoly
- 15 dkg füstölt szalonna
- 40 dkg vargánya
- 1 nagy csokor petrezselyem
- 2 nagy fej vöröshagyma
- 2-3 Ásárgarépa
- 1-2 Á petrezselyemgyökér
- 1 ek. kapribogyó
- 0,5 dl vörösbors
- citromlé
- só, bors

- 2 kockacukorral egy foglyot megtisztunk, beszedünk és a hasáregét megtájmásk tisztá-tott, nagyobb szeletekre vágott nyers, vagy előzetesen beáztatott szárított vargányával, valamint vágott petrezselyemmel. Egy lábasban megpirítunk 15 dkg füstölt szalonnát, erre szórjuk a karikára vágott vöröshagymát, sárgarépát és petrezselyemgyökert annyi zselével ami éppen hogy ellepi a zöldeket, majd ráhelyezzük erre a zöldegyre foglyokat és fedő alatt a tűzhelyen puhára pároljuk őket.

Ha megpuhultak, kiszedjük, kettévágjuk és tűzállóba fektetjük a 8 fől madarat, a bennük párolódott gombá pedig kárájukkal halmozzuk. Két kockacukrot megpirítunk, majd a karamellát felforraltuk 1 dl zselé és egy evőkanál vágott kaprival, melyet a lábasban lévő zöldekhez ántjük és jó kiforraltuk fől dl vörösborsal együtt. Ezután zöldeket szitán (vagy turmixgép segítségével) ántjük, citromlével savanyítjuk, majd ráántjük a tűzállóban lévő gombás fől foglyokra és 15-20 percre a máj forrás sátabe tesszük, lefedve. A főcán is nagyon zle-  
 Á-gy. Á Borajánl: Á Az elkészült ételhez egy 2006-os Villányi Portugisert ajánlanak Gáner Tamás pincésbél.  
 Miskolci Mátyás nevét olvasnktál árkézt. Készájnk!