

Kunsági legényes-tám laskapárlékolt Leky márdra

Szerző: Szakál László

2008. január 25.

Utolsó frissítés 2008. február 20.

- 2 kg laskagomba
- 1 db friss zeller a dősz zöldekkel
- 1 csomó petrezselyem a zöldekkel
- 20 dkg vöröshagyma
- 5-6 gerezd fokhagyma
- 2-2 db paprika és paradicsom
- 5-6 db tojás
- pirosarany
- olaj, vagy zsír
- só, bors, érpárlékolt kávé
- vegeta
- száraz vörösbors

galuskaolajon, vagy zsíron megpirítjuk az élesztőt, majd hozzá tesszük a csókokra vágott laskagombát. Saját levét dinsteljük, és közben hozzá tesszük a sót, borsot, kávément, vegetát, és szintén vágott zeller és petrezselyem zöldekkel, majd valamivel később a csókokra vágott zeller gumó és petrezselymet, s saját levétben főzzük.

Amikor már látjuk, hogy a saját leve majdnem elfőtt, felöntjük a zöldséggel, és a zöldség szerinti mennyiségű száraz vörösborszal, majd tovább főzzük. Közben hozzá tehetjük a pirosaranyat, a fokhagymát, egy kis idő múlva pedig a vöröspaprikát. Miután a gomba is megfőtt, beleszaggatjuk a galuskát. Amikor a galuska is megfőtt, ráöntjük a annyit tojást, amennyi főzésre tálaljuk. Érpárlékolt erjesztésű paprikával még áztatjuk.

Borajlás: Nyári érpárlék Czerszegi Főszeres 2005-ből. Legényes, de illatos, mint ahogyan ez az előzőtel is. Továbbá mellette szőlőmaggal, az is, hogy nem töl drága. Ha esetleg nem találjuk, hárjuk a kenetet feladni, egy jó szárekebarátot... Á

Á

Á

Á