

# Vaddisznák szájtejszár-nes kucsmagombával

Szerző: Kende

2008. május 12.

Utolsó frissítés 2008. augusztus 06.

- 1 db vaddisznák százzpecsenye
- 70 dkg kucsmagomba
- 10 dkg hársos szalonna
- 1 csokor medvehagyma
- 1 ek liszt
  
- 2 dl hársleves
- 2 dl fázástejszár-n
- 1 dl száraz fehérbor

- sá, fehérbor

- 0,5 kg spenótos metéltájr a kucsmagomba idényéből már kissé kifutottunk, egy-két helyen azért még hozzáakár frissen is e kárlélegesen finom gombafajtához, amit sokan még a vargányit is tőbbre értékelnek. Tavaszieszések után, fáként nyárfá és vadmeggy alatt. Vártartalma egy meglehetősen magas, száratani ezért nem viszont fagyasztva sokáig megőrzi eredeti fázeres zát. Delikátesz boltokban ritkán befűtt formában is kaphatás. Nem mintha a vaddisznák százzpecsenyét sokkal könnyebb lenne beszerezni, de ha minden ísszején, és még a medvehagymájából is frisset kapunk, minden bizonnyal felejtethetetlen ílményben lesz rászánk.

A fogás elkészítése ínmagában nem vesz igénybe sok időt és szakértelmet. A százzpecsenyét ármákre szenyhón megűtűgetűk, sázzuk, borsozzuk, majd a kiolvasztott szalonnaszárban mindkét oldalukat megkapatjuk. A visszamaradt szaftban ezután megpűroljuk a kucsmagombát, majd megsűrjuk liszttel, és felengedűk a hárslevesvel, amivel kissé kiforraljuk. Ezután hozzáadjuk a tejszár-nt, a fehérbort és a felaprűtt medvehagymát, majd az egy kapot mártűsba visszahelyezzűk a százzármáket. Vűgűl a zűs szerint utűnű-zesű-tűk sűval és fehérborssal. Szűldmetűlletű gyazzunk meg neki!

A Borajűnlű: A Pikűns, ugyanakkor krűmesen harműnikus átelűnkűz egy hasonlű fehűret ajűnlok vűlasztani. A Loliense, és az Ikon ugrott be elűnek Konyűriűktű, de egy jű csopaki olaszrizling is áppűgy szűbajűhet, mint szű haza kivűlű sauvignon blanc-jai és chardonnay-i. A