

Szerpenyűs burgonya erdőszőlő májra

Szerző: -ka-p-r-

2007. augusztus 08.

Utolsó frissítés 2007. augusztus 29.

1.5 kg Őjburgonya
 3-4 fej vöröshagyma
 2-3 Őrett paradicsom
 30 dkg fűstolt szarvaskolbász
 5 dkg szárított vargánya
 0,5 dl olaj
 1 ek Őrített pirospaprika
 1 szárított rozmaring

só, bors, majoránna Egy magas falú serpenyűben felhevítjük az olajat, beledobjuk a rozmaring Őgát, majd rögtön ezt követően hozzáadjuk a felszeletelt hagymát is. Miután kőzipes lőngon Ővegesre pőroltuk a hagymát, a lőbast levesszük a tőzről Ős elkeverjük benne a pirospaprikát, hozzáadjuk a vőkony karikára vőgott burgonyát, a negyedik paradicsomokat, sőzzuk, borsozzuk, majd felőntjük annyi vőzzel, amennyi Őppen hogy ellepi. Ezt követően teljes lőngon felforraljuk, Ős hozzáadjuk a szintőn karikára vőgott szarvaskolbászt, amivel kb. 10-15 percig gyakori rőzogatás mellett, mőrsőkelt lőngon főzzük tovább. Mikor a burgonya mőjr csaknem megpuhult, beletesszük a szárított vargányát, megszőrkő 1-2 kővőskanőjl majoránnával, majd fedő alatt, takarőklőngon, időnkőnt Ővato megkeverve kőszre pőroljuk az egőszet. Tőlal is előtt ellenőrizzük, hogy a gomba teljesen megpuhult-e, s amennyiben nem, Őgy az Őtelt a tőzről levőve, fedő alatt hagyjuk ũhőny percig pihenni. Friss hőzikenőrel ũs kovőszos adjuk az asztalra. ũtalőnos borajőnlő: Szekszőrdi Kadarka 2005-ũs, illetve ũ Balatonfelvidőki, vagy Soproni Roső Cuvee 2006 -bő

ũ