

# Szarvaspájtótom vajas tóosztáiban

SzerzÁ -ka-pÁ-r-

2007. augusztus 09.

UtolsÁ frissÁ-tÁs 2008. augusztus 12.

1 kg szarvascomb  
 10 dkg fÁstÁllt szalonna  
 10 vaj  
 4 db kÁzepes hagyma  
 1 csokor petrezselyemzÁld  
 10 dkg szÁrÁ-tott vargÁjnya  
 1 ek szarvasgombÁival Á-zesÁ-tett oliva olaj  
 sÁ, ÁmrÁllt fehÁrbors  
 2 db tojÁs

1 dl vÁrÁsborA hÁst lefaggyÁzzuk, lehÁrtyÁzzuk, kisebb darabokra vÁgjuk Ás kÁzepes lÁngon, kevÁs sÁs vÁzben puhÁra fÁuzzÁk. Ezt kÁvetÁpen leszÁ»rjÁk, Ás kislyukÁ darÁlÁn kÁtszer ledarÁljuk. Egy mÁsik edÁnyben kiold szalonnÁt, Ás a tepertÁt hozzÁdarÁljuk a hÁshoz. A visszamaradt zsírÁkban felolvasztjuk a vajat, Ás a finomra vÁg hagymÁt megpirÁ-tjuk benne. Majd, ha ezzel megvagyunk, hozzÁadjuk az aprÁ-tott petrezselymet Ás a borba Ájztatott vargÁjnyÁt. SÁzzuk, borsozzuk Ás nÁhÁny perc alatt ÁsszepÁroljuk Áukat. Ezután hozzÁkeverjÁk a mÁr ledarÁlt vadhÁst, az elkevert tojÁsokat, a szarvasgombÁs olajat, valamint 3-4 evÁkanÁllyit a hÁs pÁrolÁlevÁbÁul, majd az egÁ folyamatos keverÁs mellett, lassÁ tÁzÁlln jÁ ÁjpirÁ-tjuk. Az Ágy elkÁszÁ-tett tÁlltelÁk ne legyen se tÁl Ágy, se tÁl kemÁny, azt felhasznÁjÁsig meleg helyen tartsuk. Az alÁbbiak szerint elkÁszÁ-tett vajastÁosztÁjt ceruzÁnyi vastagsÁgÁ nyÁjtjuk, Ás pogÁcsaszaggatÁval karikÁkat kÁszÁ-tÁnk belÁle, melyeket sÁtÁppapÁrra helyezÁnk, Ás tojÁssal megkenve, elÁmelegÁ-tett sÁtÁben megsÁtÁnk. VÁgÁl egy kisebb kiszÁrÁval a megsÁlt karikÁk kÁzepÁt kiv. Ás fÁlretessÁk. TÁlálÁskor a nagyobb vajastÁosza-karikÁkra tÁlltjÁk a pÁjstÁotomot, majd rÁjteszÁk a kivÁgott tÁosztalopcskÁkat Ás lehetÁleg forrÁn tÁláljuk. Á

A tÁosztÁhoz:

28 dkg liszt  
 28 dkg vaj  
 1/2 dl tejfÁll  
 1 db tojÁs  
 1-2 ek fehÁrbor

sÁÁ Á lisztet gyÁrÁdeszkÁin ÁsszegyÁrjuk a tejfÁllet, tojÁssal, fehÁrborral, Ás kÁshegynyi sÁval. Abban az esetben tÁl szÁrazra sikerÁlne, adjunk mÁg hozzÁj 1-1 evÁkanÁlly bort, Ás addig gyÁrjuk, amÁ-g nyÁjthatÁs vÁj nem vÁlik. Ezt kÁvetÁpen fÁl ÁrÁin keresztÁl pihentessÁk, majd nyÁjtsuk ki lisztezett deszkÁin 2-3 mm vastagsÁgÁra. A vajat kÁzz alakÁ-tsuk lepÁnyformÁra Ás helyezzÁk a tÁosza kÁzepÁre, majd a tÁosza szÁleit hajtsuk rÁj nÁgy oldalrÁl. Ezután sodrÁfÁjval nyÁjtsuk ki az egÁszet laposra Ás ezt ismÁteljÁk meg mÁg nÁgy alkalommal, mikÁllyben ÁgyeljÁnk hogy a vaj a kezÁnk melegÁtÁl ne olvadjon meg tÁlsÁgosan a tÁosztÁiban. SzaggatÁs elÁtt a szÁrÁlisztet seperjÁk tÁosztÁrÁl. Á ÁlÁlÁnos borajÁnlÁs:

Egy nem tÁl erÁus barriqolÁsÁ 2005-Ás szekszÁrdi Pinot Noir-t javaslok hozzÁj, de a vajas tÁosza Ás a gombÁk Ázható miatt Á egy izgalmas balatonfelvidÁki Chardonnay CuveÁ is jÁl harmonizÁlhat vele. Á Á