

# Szarvashájszár-n furmintmártással

Szerző: -ka-p-r-

2008. november 07.

Utolsó frissítés: 2008. november 10.

- 6 szelet fiatal szarvashájszár-n
- 1 ek liszt
- sárga, fehérbors

A sárga mártáshoz a mártáshoz:

- 3 ek vaj
- 1 ek olaj
- 1 ek liszt
- 2 dl fahéjdes furmint

- 1 db nagyobb alma
- 10-15 dkg száraz
- 1 tk máz
- 2 dl tejszár-n

A sárga szarvasborjók hájszár-nak a végén vágott szeleteket finoman kiklopfoljuk, majd meghintjük fehérborsal és 1-1 csipesszel. Ezután a vajjal felforrósítjuk, és a lisztbe forgatott hájszeleteket lassan tűzre tesszük. A visszamaradt zsíron 1 ek lisztet átforrósítunk, majd sárga keverék mellett hozzáadjuk a bort.

A csomómentesre kevert mártást sárazzuk, hozzáadjuk a tejszár-nt, majd beletesszük a karalábéval készített almamártást, a kocsányos leszedett száraz szemekhez és a mázot. Ha túl sós lenne, egy kevés borral hígíthatunk rajta. A mártást a zöldek szerint vágott, pirított mandulával is gazdagíthatjuk. Végül a hájszeleteket felmelegítjük a mártásban és az egészet tetszős szerinti kárpattal tálaljuk. Borajánlás: A Tokaji borvidék legjellegzetesebb szarvashájszár-n furmintból készült fahéjdes bort ajánlok az étel elkészítéséhez és fogyasztáshoz. Hercegi Pincészet 2007-es repertoárja alapján. Illatában értelem teljes gyümölcsös és virágjegyek jellemzik, amit kóstoláskor jól érzékelhetünk az elegáns, kárpattal nyed savak és a viszonylagosan magas maradék cukor tartalom. Á Á Á