

VaddisznÁ³karaj erdei gombamÁ³irtÁ³issal

SzerzÁ³ -ka-pÁ³-r-

2008. november 25.

UtolsÁ³ frissÁ³-tÁ³s 2008. november 25.

- 80 dkg csontozott vaddisznÁ³karaj
- 50 dkg vegyes erdei gomba
- 2 dl tejszÁ³-n
- 1 dl szÁ³iraz furmint
- 1 fej vÁ³rÁ³shagyma
- 1 cs snidling vagy zÁ³ldhagyma

- 4-5 gerezd fokhagyma
- 1 tk bazsalikom
- 1 tk szurokfÁ³
- 1 tk kakukkfÁ³

- 1 ek kemÁ³nyÁ³-tÁ³
- 1 ek vadvÁ³c
- 1 dl olaj

- sÁ³, fehÁ³rborsA lehÁ³irtyÁ³izott Á³s csontjÁ³rÁ³ lefejtett vaddisznÁ³karajt a vadpÁ³c-keverÁ³bÁ³l kÁ³szÁ³-tett olajos pÁ³icba helyezzÁ³¼k 1-2 napra, majd felhevÁ³-tett tapadÁ³ismentes serpenyÁ³ben hÁ³-rtelen kÁ³rbesÁ³¼tjÁ³¼k minden oldalÁ³jt. Ezt kÁ³vetÁ³en sÁ³zzuk, borsozzuk Á³sÁ³ a felaprÁ³-tott vÁ³rÁ³shagymÁ³ival, illetve fokhagymÁ³ival tÁ³zzÁ³illÁ³ tÁ³lba helyezzÁ³¼k. A tetejÁ³t meglocsoljuk a pÁ³c olajÁ³ival, alÁ³ pedig 2-3 dl vÁ³-zet Á³ntÁ³¼nk. 160-180 fokon kb. 1 Á³rÁ³in keresztÁ³¼l sÁ³¼tjÁ³¼k lefedve, majd rÁ³szÁ³rjuk a szÁ³irÁ³-tott zÁ³ldfÁ³szereket Á³s a felaprÁ³-tott gombÁ³jt, amivel tovÁ³bbi 20 percig pÁ³roljuk.

EzutÁ³in vegyÁ³¼k ki a hÁ³st a szaftbÁ³, amihez adjuk hozzÁ³ a tejszÁ³-nt, a bort, valamint a kb. 0,5 dl vÁ³-zben elkevert burgonyakemÁ³nyÁ³-tÁ³t. MikÁ³zben a mÁ³rtÁ³st 8-10 perc alatt beforraljuk, szÁ³rjuk bele a felaprÁ³-tott metÁ³lÁ³hagymÁ³jt Á³s Á³-zesÁ³-tsuk utÁ³in sÁ³val, illetve fehÁ³rborssal. A szeletekre vÁ³gott, Á³s gombamÁ³irtÁ³issal bÁ³ven meglocsolt vaddisznÁ³hoz szÁ³imos fÁ³le sÁ³s gombÁ³cot, krokettet, burgonyÁ³jt, vagy rizst adhatunk kÁ³retkÁ³nt. Á³ BorajÁ³niÁ³: Á³ Egy kellemes savgerinccel rendelkezÁ³ 2006-os szÁ³iraz furmintot ajÁ³nllok hozzÁ³ a hercegkÁ³ti GÁ³tz PincÁ³szettÁ³l.