

# Tárkonyos vaddiszná<sup>3</sup>leves vargányival

Szerző: -ka-p-r-

2009. január 23.

Utolsó frissítés 2013. szeptember 15.

- 40 dkg vaddiszná<sup>3</sup> lapocka
- 3 ek libazsár
- 2 fej hagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 3 db babérlevél
- 2 ek cukor
- 1-1 marék kockára vágott sárgarépa, fehérrépa, zellergumó<sup>3</sup>
- 1/2 marék szárított vargánya
- 1 dl szárított fahérbor
- 1 csokor friss, vagy 1 pöpozott ek szárított tárkony
- 2 dl tejföl
- 2 dl tejszár
- 1 ek liszt
- 1 ek mustár
- 1 kis csokor friss petrezselyemzöld

- s<sup>3</sup>, borsEgy lábasban, kávézemes tészta<sup>3</sup> felhevítjük a libazsárt, ezen aranybarnára karamelizáljuk a cukrot, majd hozzáadjuk a finomra vágott hagymát és hagyjuk hogy a levében felolvadjon a cukor. Ezután rátesszük a felkockázott vaddiszná<sup>3</sup>húst, a zész-tjük babérlevéllel, s<sup>3</sup>val, frissen tört feketeborssal és a zózt fokhagymával. Hozzáadjunk egy csésze vizet és fedő alatt pároljuk lassó tészta<sup>3</sup>. Mikor a hús már főlt, a zöldeket is elkészítjük, majd a fahérborát, majd 10-15 percnél a zellert és a sárgarépát is. Az elfőtt vizet időről időre pótoljuk, és ügyeljünk rá, hogy le ne égjen.

A hús kb. másfél óra alatt puhul meg, addig készítsük a tejfölt, tejszár, mustár, bor és liszt keverékéből a Miután a hús már csaknem kész van, adjuk hozzá a leveshez a kb. 1,5-2 óra alatt készített hideg vízben áztatott vargányaszeleteket, valamint a finomra vágott petrezselymet és a tárkonyt. 5-10 perc múlva a hűtőszekrényben tároljuk. A Borajni<sup>3</sup>: A Szepsy István Nyelvtan Szakszervezet Furmintját ajánlom hozzá a 2005-ös évben. Komplex, minerális savai jól fogják hangsúlyozni a vaddiszná<sup>3</sup> és a tárkony harmóniáját.

Á