

Krumplinudli szőcsnőgető mádra

Szerző: -ka-p-r-

2009. február 06.

Utolsó frissítés 2009. február 06.

- 1 db vöröshagyma
- 3 gerezd fokhagyma

- 3 ek olaj
- 3-4 ek fenyőmag

- 1-2 szőlőzöld
- 15-20 dkg szarvassonka, vagy pancetta

- 200 g gorgonzola (vagy márvány sajt)
- 1 dl szőraz fehérbor

- 3,5 dl tejszín

- só, bors (ízlelés szerint)

- hagymágyos nudli, vagy gnocchi 1 kg burgonyából

A fenyőmagot szőraz serpenyőben ávatosan megpirítjuk, majd félretesszük. A felhevített olajon ezután megpároljuk a finomra vágott vöröshagymát és fokhagymát, majd felöntjük a fehérborral és hozzáadjuk a szintén apróra vágott szőraz Fedő alatt, takaróval lefedve addig pároljuk tovább, míg a hagyma teljesen szőcs nem fű. Ekkor morzsoljuk hozzá a sajtot megszárítjuk az aprított zöld levelekkel, majd ha a sajt már elolvadt, felöntjük a tejszínnel és 1-2 perc alatt ásszeforraljuk.

A szőstől is utána sóval, borssal utána zésztjük, majd belekeverjük a szőszba a fenyőmagot. A hagymágyos mádon elkészített burgonyánudlival, vagy gnocchival tálaljuk. Fenyőmag helyett készíthetjük erdei csiperkával, vagy szőrártott rákgombával, vargányával is. A végén egy cseppnyi szarvasgombás olajpedig kávé ízesít. Kihangsúlyozza a gorgonzola ízét. Borajánlás: Ehhez a régi dőlszaki recepthez, amit egykor a szőcsnőgető felkészítettek főrejeknek, higgycok el, kíváncsan fog illeni a Vylyan 2008-as, boszorkányosan jó classicus rizlingje.