

Vargányás fűcájmelles kenyőrlángos

SzerzÅ: Mons. Chien
2009. május 23.
UtolsÅ frissÅ-tÅs 2009. június 04.

- 2 db fűcájmell
- 30 dkg fiatal tinÅru vagy fűl marÅk szÅjrÅ-tott vargánya

- 3 dl tej
- 3 dl tejfűl

- 3 gerezd fokhagyma
- 8 ek olÅ-va olaj
- 0,5 kg finomliszt
- 1 ek cukor
- 5 dkg ÅlesztÅ
- 25 dkg ÅvÅri sajt
- 0,5 dl fehÅrbor

- 1 cs petrezselyem

- sÅ, fehÅrborsÅ gombÅjt megpucoljuk Ås szeletekre vÅgjuk, illetve ha szÅjrÅ-tott vargányÅval dolgozunk, akkor beÅjztatjuk hÅromszoros mennyisÅgÅ± vÅ-zbe. A fűcájmelleket lefejtjÅ¼k a csotrÅl, majd zÅzott fokhagymÅval Å-zesÅ-tett teje Åjztatjuk Åket 1-2 ÅrÅjra. AmÅ-g a hÅsok pÅicolÅ³dnak, elkÅszÅ-tjÅ¼k a kenyőrlángos tÅszÅjjÅjt. 2,5 meleg vÅ-zben elkavarunk 1 ek cukrot, ehhez hozzÅjadunk 5 ek olajat, vagy langyos zsÅ-rt, majd ebben kicsit felfuttatjuk az ÅlesztÅ-t. EzutÅjn kÅzzel kavarva aprÅjnkÅnt hozzÅjadjuk a lisztet Ås kÅt teÅjiskanÅjnyi sÅ³t, majd addig dagasztjuk amÅ-g a tÅszta el nem vÅlik az edÅny falÅjtÅ³l. Ha tÅl IÅjgy lenne, evÅkanalankÅnt adhatunk mÅg hozzÅj lisztet. Ha e megvagyunk, egy tiszta konyharuhÅval fedjÅ¼k le Ås meleg, de nem forrÅ helyen hagyjuk pihenni 1-1,5 ÅrÅjt, ami alatt 2-3 alkalommal finoman hajtogassuk Åjt a kelÅsnek indult tÅsztÅjt.

{mosbanner}

A fokhagymÅs tejbÅl kivett fűcájmelleket a maradÅk felhevÅ-tett olajon pÅjroljuk meg, majd kiszedve tegyÅ¼k fűlre Å'ke serpenyÅben visszamaradt pÅjrsanyagokat 0,5 dl fehÅrborral oldjuk fel, majd adjuk hozzÅj a tejfűl, Ås lassÅ melegÅ-tÅ kÅjzben keverjÅ¼k simÅjra. Ha mÅjr egÅszen forrÅ³, adjuk hozzÅj a pÅiclÅ¼l szolgálÅ³ fokhagymÅs tejet, Å-zesÅ-tsÅ¼ sÅ³val, fehÅrborssal Ås petrezselyemmel, majd egy rotyyanÅjst kÅjvetÅ'en vegyÅ¼k le a tÅzrÅl. Az egÅszen megkeltÅ tÅsztÅjbÅ³l kÅszÅ-tsÅ¼nk hÅjrom kicsi cipÅ³t, majd ezeket lisztezett deszkÅjn nyÅjtsuk ceruza vastagsÅjgÅ³ra, Ås helyezzÅ¼k kizsÅ-rozott sÅ¼tÅ'lapra. Az Å-gy elkÅszÅ-tett kenyőrlángosokat 160 fokra elÅ'melegÅ-tett sÅ¼tÅ'ben elÅ'sÅ¼ majd megfordÅ-tjuk Åket, Ås megkenjÅ¼k a tejfűlÅjssal, megszÅ³rjuk a fűcájmellbÅl vÅjgott csÅ-kokkal Ås a gombaszeletekkel, vÅgÅ¼l pedig meghintjÅ¼k a durvÅjra reszelt ÅvÅri sajttal, amit tovÅjbbi 15 perc alatt rÅjpirÅ-tunk a tetetjÅ're.Å KemencÅben sÅ¼tve a legfinomabb, de gÅjz, vagy villanyÅ¼tÅ'ben is el lehet kÅszÅ-teni. LehetÅ'leg forrÅ³n asztalra!Å BorajÅjnlÅ³:Å Å Ha kemencÅben kÅszÅ-tjÅ¼k el, mindenkÅppen a JuhÅsz TestvÅrek 2006-os Barrique Chard Åjt ajÅjnlom hozzÅj. A borban erÅ'sen jelenlÅvÅ' fajtajleg, a kellemesen harmonikus savgerinc, valamint a hÅjttÅrbÅl ÅrezhetÅ'en felsejlÅ' pÅjrkÅjlt fa kitÅ±nÅ'en fog harmonizÅjlni az Åtel ÅjsszetevÅ'ivel Ås elkÅszÅ-tÅcsi mÅ³djÅjval.