

Vargányás szarvasvagdalt tejsz-nes mustárral

Szerző: -ka-p-r-

2009. augusztus 10.

Utolsó frissítés 2009. augusztus 11.

- 40 dkg darált szarvaslapocka
- 20 dkg friss vargánya vagy tináru
- 1 db lilahagyma
- 1 db zsemle
- 2 dl tej

- 10-15 dkg zsemlemorzsa
- 2 db tojás
- 1 tk kakukkfű
- 1 kk őrölt rozmaring

- 1 kk őrölt fehérbors
- 2 ek magos mustár
- 1 ek dijoni mustár
- 1 tk só

- 1 dl tejsz-nt

- s a finomra darált szarvasst ísszekeverjük az elázalt tejbe áztatott és kinyomkodott zsemlel, a kóssal finomra vágott gombával és hagymával, valamint a kótt tojással. Az gy ísszeállított masszát sával, morzsolt kakukkfűvel, őrölt rozmaringgal és fehérborssal fűszerezzük. Ha a gomba túl sok nedvességet engedne ki magából, és túl lágyan éreznénk az egészet, akkor adjunk hozzá néhány evőkanálnyi zsemlemorzsát, hogy a keverék formázhatóvá váljon.

Kb. fél óráig pihentetést követően a masszából evőkanálnyi adagokat levéve kósz-tsánk helyes kis golyókat, forgassunk meg zsemlemorzsában és forró olajban sss ezeket aranysárgára. Míg a fasrtok sánek, a kótt mustárt keverjük el a tejsz-nnel és z-es-tsánk mággal, illetve sákság esetén egy csépetnyi sával. A kapott mártásba tunkolt forró hógolyók biztosan meghozzák majd a vendégek átvágyt a további fogásokhoz is. Borajánlás: A Bott Pince 2007-es "Határi" cuvéejét ajánlom hozzá, melyben inkább a citrusos-virágos illatok és a kellemes savak dominálnak, mint a Tokajban általában megszokott magas alkohol. Á