

Vargányrizott³

Szerző: Giorgio
2009. augusztus 20.
Utolsó frissítés 2009. augusztus 20.

- 1 l háősléves
- 2 ek olívaolaj
- 2 db vöröshagyma
- 4 gerezd fokhagyma
- 4 db zellerszár
- 50 dkg kerek szemű rizs
- 0,5 dl száraz fehérbor
- 10 dkg vaj
- 15 dkg parmezán
- 1 ek szarvasgombaolaj
- 5 dkg szárított, vagy 30 dkg friss vargánya, ill. tinóru

- s³, borsA szárított vargánya- vagy tinóru szeleteket egy Áles kÁssal vÁgjuk csÁ-kokra, majd Áztassuk be kb. 2 dl hideg vÁzbe.Á Ha friss gombÁval dolgozunk, csak tisztÁ-tsuk meg Ás szeleteljÁ¼k, majd csÁ-kozzuk fel, (de semmi esetre se Áztassuk vÁzbe, mert hajlamos nagyon elÁzni). A vöröshagymÁjt, fokhagymÁjt Ás a szárzellert szintÁn vÁkonyan karikÁkra vÁgjuk. Az olajat felmelegÁ-tj¼kÁ Ás adunk hozzÁj 2 evÁkanÁlyit a vajbÁl, majd belesÁrjuk a vöröshagymÁjt Ás a zellert. Pici sÁval kb. 10 perc alatt szÁpen megpÁrolÁdnak, ezutÁjn adjuk hozzÁj a fokhagymÁjt, majd 2-3 perc mÁlva a leÁblÁ-tett, lecsurgatott rizs. A rizsszemeket folyamatosan kevergesÁ¼k, amÁ-g szinte ÁjtÁtszÁvÁj nem vÁjlnak. Ekkor lÁtlyintsÁ¼k hozzÁj a kb. fÁl deciliternyi, (vagy kicsit tÁbb) fehÁrbort.

1-2 perc mÁlva, amikor az alkohol mÁr elpÁrolgott, a lÁngot vegyÁ¼k kÁzapestÁl kissÁ lejjebb, Ás tovÁjbra is sÁrÁ kevergetÁsek mellett szedÁkanalankÁnt kezdjÁ¼k a rizshez adagolni a háőslévest. Akkor jÁ az Á¼tem, ha mindig megvÁrjuk, amÁ-g az elÁzÁ adag levest a rizs felsÁ-vja Ás lassan, de biztosan puhul. Ez kb. 15-20 percet vesz igÁnybe, ha mÁr fogkemÁny, keverjÁ¼k bele a gombÁjt, majd 1-2 perc mÁlva levehetjÁ¼k a tÁzrÁl, Ás mehet bele a maradÁk v. permezÁjn valamint a sÁ Ás bors Á-zlÁs szerint. TÁlálÁs elÁtt 10 percig pihentessÁ¼k, hogy Árjenek Ássze az Á-zek, tÁnyÁrra szedve locsoljunk meg minden adagot egy lehelletnyi (Ás nem tÁbb) szarvasgombÁs Á-zesÁ-tÁsÁ olívaolajjal. Á BorÁnylÁ: Á Egy kellemes alkohol-sav ÁsszhangÁ tokaji szárazat ajÁnlok hozzÁj, jelen esetben a Bott PinceÁ Csontos dÁlÁbÁl származÁ 2007-es házasÁ-tÁsÁjt. A virÁgos Ás citrusos jegyek mellett lehelletnyi tÁzkÁ fedezhetÁ fel illatÁj. Á-zÁben pedigÁ a mineralitÁs mellett finom vajssÁg. Nem lesz kÁnyÁ rÁtalÁlni, mivel nem egÁszen 1000 palack kÁszÁlt belÁle csupÁjn.