

Szalonnás-gombás nyárlagu cseréptáiban

Szerző: Kende

2009. október 12.

Utolsó frissítés: 2010. május 24.

- 2 db mezeinyó
- 1 kg apró csiperke
- 0,5 kg vöröshagyma
- 1 db fokhagyma
- 30 dkg császárszalonna
- 2-3 db babérlevél
- 2-2 ág rozmaring és kakukkfű

- 15-20 dkg libazsír
- 1 l húsleves

- 0,5 l fehérbor

A sárga, borsos szokásos mádon, ecetes melegpácban 1-2 napon át ártó nyárladabokat felhevített libazsír-ron hirtelen kártyabepírjuk, majd a cseréptáiba szedjük. Készítjük a tésztát a babért, a kakukkfűvet és a rozmaringot, sárga borsozzuk, majd befedjük a színtön kissé lepirított, szárazra vágott hagymával. Ezután felöntjük annyi húsleves amennyi éppen ellepi, megsózzuk a felkockázott császárszalonnával, majd betesszük a felforrósított kemencébe, vagy sütőbe egy órára.

Ha a hús már elég puha, keverjük hozzá a nagyobb darabokra vágott erdei csiperkét és ártó fel a borral. Kb. 3-4 óra múlva további 1/4 óra kell még neki, és a porhanyós, fűszeres nyárlást egészen átjuttatja majd a gomba és a bor. Forrásn, friss kenyérrel tálaljuk. Borajánlás: A fűszershez a Hudácskás Pince 2008-ban szőlőmázás fűszerezésű Sörgamuskotály borát, má-g az étel mellé a 2006-os Szőraz Fordást ajánlom. Igazi kávéínlegesség mindkettő, Sörgamuskotály a nyári vadvirágos mezők illatát, má-g a Szőraz Fordást az árszi arany napok emlékére időzi.