

# Vaddisznák karaj főtt sonkaival és tejszár-nes kucsmagombával

Szerző: Kende  
2010. Április 14.  
Utolsó frissítés: 2010. Április 15.

- 6 szelet vaddisznák karaj

- 6 szelet főtt sonka

- 2 marék (30-40 dkg) aprított kucsmagomba

- 1-2 ek olaj

- 10 dkg vaj

- 2 dl tejszár-n

- 1 dl húsleves

- sőt, fűszerekkel kicsontozott vaddisznák karaj szeleteket finoman megklopfoljuk, majd besózzuk és egyik oldalukat meghintjük kevés fűszerekkel. Majd a hús szeletek pihennek, a lassan felhevített olajban felolvasztjuk a vajat és 1-1 percig forrasztjuk benne a sonkaszeletek mindkét oldalát. Ha ezzel megvagyunk, a sonkát félretesszük és a visszamaradt zsírban fűszerekkel sőt a karajszeleteket, majd ezeket is kiszedjük és melegen tartjuk.

Ekkor adjuk a pecsenyeléhez a kucsmagombát, amiben kb. 3-5 perc alatt puhára pároljuk, majd a zsírra sőt a tejszár-nal és annyi húslevesrel, amennyi a mártást megfelelő sűrűségekre hűtjük fel. Metélttával, vagy burgonyakroketével tálaljuk forrón. Borajánlás: Hasonlóan forró szá-vvel ajánlom hozzá a Mátyás Pince Bodzái szőlő ből származó Kékfrankos vőlogatását, melynek kellemesen karakteres barrikolása, sőt a szőlő fűszerekkel és kerek lekváros gomba kővő kő-sőre je lesz e vaddisznák teknek, ami a tavasz első legzletesebb gombájával kőszőlt.

Á