

# Stroganoff bÃ©lszÃ©-n tokaji mÃ©dra

SzerzÅ: Kende  
2010. mÃ©jus 24.  
UtolsÃ³ frissÃ©s 2010. mÃ©jus 25.

- 60 dkg bÃ©lszÃ©-n
- 25 dkg szarvassonka v. serrano

- 25 dkg erdei csiperke
- 5 dkg capribogyÃ³ v. zÃ©ld olajbogyÃ³
- 2-3 csemege uborka

- 2 fej vÃ©rÃ©s hagyma
- 3 gerezd fokhagyma
- 1 kis cs. kapor
- 3 dl tejfÃ©l
- 2-3 dl hÃ©slÃ©
- 1 dl furmint

- 2 db babÃ©rlevÃ©l
- bors, fehÃ©rbors

- 0,5 dl olaj bÃ©lszÃ©-nt elÅbb szeletekre, majd vÃ©kony csÃ©kora vÃ©gjuk. Az olajat felhevÃ©tjÅ¼k Ã©s megpirÃ©tjuk benne hÃ©st. Ekkor adjuk hozzÅ a laskÅira vÃ©gott gombÅjt, vÃ©rÃ©shagymÅjt Ã©s a zÃ©zott fokhagymÅjt, valamint a szintÃ©n vÃ©kony csÃ©kora vÃ©gott szarvassonkÅjt. LassÅ tÃ©zÃ©n, fedÅ alatt zsÃ©rjÅira pirÃ©tjuk, fÅszerezzÅ¼k a kÃ©tfÃ©le borssal, majd hozzÅadjuk a simÅira kevert tejfÃ©lt, a bort Ã©s a finomra vÃ©gott kaprot.

VÃ©gÅ¼l Å¶ntsÅ¼k fel a hÃ©slÃ©vel Ã©s forraljuk Å¶ssze az egÃ©sz capribogyÃ³val, illetve a vÃ©konyra aprÃ©tott csemegeuborkÅival. Burgonyakroketet, vagy vegyeskÅ¶retet adhatunk hozzÅ. BorajÅnlÃ©: Egy kÃ©-vÃ©lÃ©, hosszÅ tÃ©lgyfahordÃ©s Å¶rlÃ©st kapott Å-Furmintot ajÅjnlok hozzÅ a Homoky PincÃ©bÅl, 2003-bÅl.

Å

Å