

# Szarvasborjő győmbőres-őjhagymás mőrtősbán

Szerző: -ka-pő-r-

2010. őnius 22.

Utolső frissítés 2010. őnius 22.

- 60 dkg szarvasborjő gerincfilő
- 25 dkg győmbőres
- 1 cs őjhagyma
- 0,5 dl olaj
- 1,5 dl fehőbor
- 3-4 ek vilőgos szőjaszősz
- 1 ek melaszos nődcukor
- 1 ek burgonya kemőnyő-tő

- ső, fehőbors Ehhez az őtelhez cőlszerő wok-ot, vagy tőrcsalapot hasznőlnunk edőnykőnt. A hőst szőksőgte bepőcolni előre, hiszen az mőg igen gyenge, szinte "fehőor". ő Kezdőskőnt a gerincfilőt ős a megtisztőtott győmbőres felvőgjuk vőkony szeletekre, majd a wok-ba beleőntőő az olajat ős felhevő-tőő. A forrő olajban előbb a hősszeleteket pirő-tjuk meg kisső, aztőin adjuk hozző sorrendben: a győmbőreszeleteket, 1-2 perccel kősb a szőjaszősz, majd a cukrot, s vőgőő a bort. ő

Amikor a hő s mőir csaknem megpuhőlt, hozzőadjuk a nagyobb darabokra vőgott őjhagymőt, főszerezzőő egy teőiskanőnyi fehőborssal, majd beforraljuk a 2 dl hideg vő-zben elkevert kemőnyő-tővel. ő Pőrolt-, vagy ő tojősos ső adhatunk hozző kőretkőnt. ő Borajőnlőő: ő ő Egy 2009-es Chardonnay-t ajőnlok hozző a Bőrdos ős Fia Pincőszettő mőg klasszikus őrtelemben őretlen chardonnay győmőőcs kavalkődja tőmőőő e borban, a banőin chipstől a friss illatos vilmoskőrtő őt a nem tő őrett ananőszig. Valőőő friss illat- ős ő-zparődő, mely őő passzol tővolkeleti őtelekhez is..