

Laskatászta erdőgyertya melleivel

Szerző: -ka-p-r-

2010. június 22.

Utolsó frissítés 2010. június 23.

- 8 db fiatal vargánya
- 0,5 kg vegyes erdei gomba (csiperke, tinóru, galamb, rinka, stb.)
- 20 dkg szarvassonka
- 1 kis csokor kakukkfű
- 1 cs medvehagyma (szárítva fől maréknyi)
- 5-6 db zsályalevél

- 3 ek olívaolaj

- 5 dkg vaj

- 2 ek balzsamcseresznye

- 2 tk vegyes virágmag

- 30 dkg szárított szarvasgomba A laskatásztát b, lobogás s s v zben feltesszük a főzni és forrástól származott alatt al dente "fogkemény" állagúra főzzük. Ezalatt megpucoljuk a gombát, majd a fiatal vargányákat hosszánban kettévágjuk, a tőbbit pedig rusztikusan felaprátjuk.

Ezután egy serpenyőben felhevítjük az olaj és vaj keverékét, amiben megpirítjuk a vaskony szeletekre vágott szarvassonkát és a kettévágott vargányákat. Miután ezeket kivettük a serpenyőből, a visszamaradt zsírban megpirítjuk az ússzekertű kakukkfű csomót, és a felvágott zsályaleveleket. Ekkor a lábasban visszamaradt pörzsanyagokat a balzsamcseresznyével és a tásza főz vízből kivett fől szedőkanálnyi mennyiségű sóval feloldjuk, visszaforraljuk, majd kidobjuk belőle a kakukkfűvet és hozzáadjuk az erdei gombákat, illetve a fő felaprított medvehagymát. Ekkor tesszük vissza a serpenyőbe az előz leg már megpirított szarvassonkát is apróra vágva, hogy legyen ideje kissé megpuhulni és jó kiadja az ízét. Fedő alatt pároljuk az egészet, amíg a gombák egészen megpuhulnak. Végül, mikor levesszük a tőzről, kevés virágmaggal és zselatinnal, megkezdjük a frissen kifőtt tásztával. A főbevágott és lepirított vargányákat a tásza tetejére halmozzuk. Aki szeret rai parmezánt is, de szerintem teljesen felesleges... Borajánlás: A Egy 2007-es Bördös Traminit ajánlok hozzá fogyasztani. E tőketlesen szárazra iskolított fajtajelleget traminia citrusos, virágos illatú és zót finom fehérbor ínynyalat dő-szti. Szép, álnk savai kiválóan illenek a gombaételekhez.