

Szarvashájszár-erdősző m³dra

Szerző: Kende
2010. augusztus 30.
Utolsó frissítés 2010. szeptember 01.

- 1 kg szarvashájszár
- 5 dkg vaj
- 2 ek olaj
- 1-1 tk ártórozmaryn és kakukkfű
- s³, szemes bors
- 2 fej fokhagyma

- 3 dl h⁰sleves
- 1 dl vörösbőr

- 1,5 kg vegyes erdei gomba (barna csiperke, r³ka, vargánya)
- 1 ek keményítő szarvashájszár-nt megtisztítjuk a hártóktól és inaktól, majd bes³zzuk és gombáira t³rt feketeborsba forgatjuk. Az olajat a vajjal egy³tt felhev³tjük és megpir³tjuk benne a h⁰s minden oldalát, vigy³zva, hogy k³zben ne szá⁰rjuk meg sehol. Ha ezzel megvagyunk, helyez³k a h⁰st egy tepsibe, a megmosott és f⁰lbev³gott fokhagymafejekre, locsoljuk rá a visszamaradt zsirad⁰kot, t³nts³k alá a h⁰slevest és a bort, majd lefedve s³ss³k kb. 30 percen kereszt³l er³s fokozaton, el³meleg³-tett s³t³ben.

Ekkor ford³-tsuk meg a h⁰st és vegy³k ki al³la a fokhagymákat, illetve nyomkodjuk ki ezek belsej⁰t a pecsenyel⁰be. Ezután szá³rjuk a h⁰s k³r⁰ a megmosott és rusztikusan feldarabolt gombákat, f³szerezz³k s³val, borssal, kakukkfűvel és rozmarynval, majd visszafedve p³roljuk tov³bbi 15-20 percen kereszt³l. V⁰g³l a pecsenyelevet t³nts³k le a tepsib⁰l és forraljuk be egy ev³kan⁰nyi burgonya-, vagy kukorica keményítővel. A h⁰st felszeletelve, a gombáival és pecsenyel⁰vel k³r⁰-tve t³laljuk rizsk³s³val, vagy burgonyar³stivel.

Borajni³:

Egy 2009-ben szá³letett, Sancta Madonna névre keresztelt, m⁰lyrubin szá-n³ h³zas³-t³st aj³nlök hozz³i Cs³ter ap Pinc⁰b³l. Karakter⁰t tekintve rokona lehetne a bika v⁰r⁰nek is, de mint tudjuk, az egy nem is olyan t³voli, de eg⁰m³s provinci³in terem... Á