

# Kenyőrtősztejben sált fűszeres vaddiszná aprá

Szerző: Kapallás G. Gyula  
2010. szeptember 24.  
Utolsó frissítés 2010. október 13.

- 1 kg vaddiszná lapocka
- 2-3 ek vegyes gombapor, vagy 1 ek szarvasgombás olaj
- 20-25 dkg füstölt szalonna
- 2 fej hagyma
- 3-4 gerezd fokhagyma
- 1-1 tk kakukkfű, rozsmaring, bazsalikom
- 1-2 db érett paradicsom, vagy 1 kis doboz szárított ny
- 3 dl tejfő a tésztához:

- 1 kg liszt
- 5 ek olaj
- 2 csésze langyos víz
- 1 cs szárított tésztá
- 1 ek cukor
- 1/2 ek só

1 db tojáselválasztó a tészta alapanyagait (a tojás kivételével, mivel az a sáltos elátti lekenéshez való) keverjük össze, kázzal jól kidolgozzuk, és az így kapott kenyőrtősztejt meleg, de nem forró helyen, lefedve kelní hagyjuk 1-1,5 órán keresztül. Ezalatt a szalonnát apró kockákra vágjuk és egy nagyobb lábasban kiolvastjuk, majd hozzáadjuk a szintén felaprózott hagymát és azt is aranybarnára pirítjuk. Ekkor kerül a lábasba a nagylyukú darált ledarált vaddiszná lapocka, amit sóval és borssal meghintve a zsírra pirítunk.

Ha mindezzel megvagyunk, beletesszük az apróra vágott paradicsomot, és további zészét a zőzött fokhagymával illetve a szárított és megőrít zöldecserekekkel, valamint a gombaporral, és/vagy szarvasgombás olajjal. Néhány perc múlva levesszük a tűzről és elkeverjük benne a tejfőt, majd hagyjuk kissé kihűlni. A kenyőrtőha megkelt, lisztezett deszkán 3 részre osztjuk és mindegyik részt kb. ceruza vastagságúra nyújtjuk ki. Az egyes lapokat megőrítjük a fűszeres vaddiszná hússal, felgőngyöljük, és tojással megkenve, elá melegített sáltában aranysárgára sájtjuk. Melegen és hidegen egyaránt finom borkorcsolya, de reggelire, vagy uzsonnára is bátran ká-nálhatjuk. A Borállás: A Baráti beszélgetésekhez, kedélyes kvaterkészeshez és ehhez a finom borkorcsolyát kiváán illik a Lenkey Pincészet magnum palackban forgalomba hozott Tokaj-hegyaljai 80-20 arányú furmint-hárslevelű hásas-tása, mely nagyon talán, AZ %LET SZ%P - nevet kapta. Talán mondanom sem kell, hogy ebben letbe őrdemes belekóstolni...