

VadÁjzsmÁjrtÁjs

SzerÁ: KapallÁs G. Gyula
 2012. februÁr 19.
 UtolsÁ frissÁ-tÁs 2012. májcius 05.

- 25 dkg erdei gomba vagy termesztett barna csiperke, esetleg 5 dkg gombapor
- 1 kÁjzpes hagyma
- 1 sÁjrgarÁpa
- 2 gerezd fokhagyma
- 6 dkg hÁsos fÁstÁlt szalonna
- 1 ek liszt
- 1-1 Ájg rozmaring Ás kakukkfÁ±
- 1/2 liter hÁsleves
- 1,5 dl fÁdes fehÁrbor
- 1-2 ek konyak
- 1,5 dl tejszÁ-n
- 1 diÁnyi vaj
- 1 ek paradicsompÁrÁ
- sÁ, bors

A hozzÁvalÁs gombÁjt Ás zÁldsÁgeket megtisztÁ-tjuk, majd a szalonnÁjval egyÁtt aprÁs kockÁjra vÁjgjuk. A szalonnÁj ezutÁjn kiolvasztjuk, megsÁtjÁk, Ás hozzÁjadva elÁbb a zÁldsÁgeket Ás zÁdfÁszereket, majd a gombÁjt, az egÁ lepírÁ-tjuk. Ekkor belekeverjÁk a paradicsompÁrÁt, amivel tovÁjbb pirÁ-tjuk mÁg 1-2 percig, majd megsÁrjuk a liszttel Ás felÁntjÁk elÁbb a borral, aztÁjn a levessel. EzutÁjn gyakran kevergetve kb. a felÁre forraljuk be, hozzÁadjuk a tejszÁ-nt Ás a diÁnyi vaját, vÁgÁl pedig sÁzzuk, borsozzuk Ás konyakkal, vagy jÁ minÁsÁgÁ± borpÁrlattal Á-zesÁ. Ha van rÁj mÁdunk, kÁzi mixerrel le is turmixolhatjuk. BÁjrmilyen sÁlt, vagy pÁrrolt vadhÁshoz adhatÁs.