

Vegyes erdeigomba fasÅ-rt

SzerzÅ: Kende

2013. februÅr 10.

UtolsÅ frissÅ-tÅs 2013. februÅr 10.

- 50 dkg kemÅny hÅsÅ⁰ erdei gomba vegyesen (laska, csiperke, pereszke, rÅkagomba, shitake stb.)
- 2 db szikkadt zsemle
- 3 dl tej
- 2 db tojÅs
- 1 fej vÅrÅshagyma
- 1 ek libazsÅ-r
- sÅ³, ÅrÅlt bors
- 1 csokor finomra vÅgott petrezselyemzÅld
- 1 tk majoranna
- zsemlemorzsa

A gombÅkat megtisztÅ-tjuk, megmossuk, Ås egy Åles kÅssel, vagy konyhai robotgÅppel jÅ³ ÅsszeaprÅ-tjuk, de nem pÅpesÅ-tjÅk le teljesen. A zsemleÅket teje Åztatjuk, majd alaposan kicsavarjuk. Egy evÅkanÅlnyi zsÅ-rt serpenyÅben felolvasztunk, Ås vilÅgosra pirÅ-tjuk benne a finomra vÅgott vÅrÅshagymÅjt. EzutÅn a nedves hozzÅvalÅkat homogÅn masszÅvÅi keverjÅk, fÅszerezzÅk sÅ³val, borssal, finomra vÅgott petrezselyemmel Ås kevÅs majorannÅival, majd annyi zsemlemorzÅjt adunk hozzÅ, hogy jÅ³l formÅzhatÅvÅi vÅljjon (kb.1-2 evÅkanÅlnyi bÅven elegendÅ lesz).

Kis pihentetÅst kÅvetÅen a keverÅkbÅl kÅt tenyerÅnk kÅzÅtt lepÅnykÅket, vagy henger alakÅ⁰ kroketteket formÅzÅs szerint meghempergethÅk zsemlemorzÅiban is) Ås bÅ olajban aranyÅjrgÅjra sÅ³tjÅk Åket. Saftosabb vÅmÅrtÅssal kÅszÅlt hÅsokhoz kÅretkÅnt adhatjuk, de tetsÅs szerinti dresszinggal Ås zÅldsalÅtÅival elÅÅtelkÅnt ÅnmagÅban borkorcsolyakÅnt is megÅllja a helyÅt. Å BorajÅnlÅ³: Å Ha salÅtÅival fogyasztjuk elÅÅtelkÅnt, akkor egy cabernet-, vagy merlot rosÅt, esetleg egy Åde rizlinget ajÅnlok hozzÅ. Amennyiben hÅsÅtelhez szÅnjuk kÅretkÅnt, akkor annak karaktere hatÅrozza meg vÅlasztÅsunkat.