

# Dijoni mustÁjiban pÁjcolt szarvashÁjtszÁ-n tejszÁ-nes kucsmagombÁjival

SzerzÁ: Kende  
2013. májijus 11.  
UtolsÁ frissÁ-tÁs 2013. májijus 17.

Á

Á

- 1 kg csontozott szarvaskaraj
- 20 dkg friss kucsmagomba (vagy 5 dkg szÁjrá-tott vegyes erdei gomba)
- 4 ek magos dijoni mustÁjir
- 2-3 ek kacsaszÁ-r
- 2 dl tejszÁ-n
- 1 dl szÁjraz fehÁrbor
- sÁ<sup>3</sup>, bors

Á A szarvaskarajt egy Áles filÁzÁ-vel lefejtjÁ¼k a csontÁ-Ás megtisztÁ-tjuk a hÁjrtjÁktÁ<sup>3</sup>, majd 2-3 ujjnyi szeletekre vÁj SÁzzuk, borsozzuk Ás vastagon bekenjÁ¼k jÁ<sup>3</sup> minÁ-sÁgÁ±, lehetÁ-leg magos Dijoni mustÁjirral, majd Állni hagyjuk legalÁ egy ÁjszakÁjt. Á

MÁsnap a receptben Á-rt kacsaszÁ-rt (vagy ha nincs, olÁ-va Ás vaj keverÁkÁt) felhevÁ-tjÁ¼k Ás a pÁjcolt hÁsszeleteket minden oldalrÁ<sup>3</sup> megpirÁ-tjuk (szaknyelven meghÁozatjuk) benne. A megpirÁ-tott szeleteket kivesszÁ¼k a zsiradÁkbÁ<sup>3</sup> Ás a serpenyÁ-ben visszamaradt pÁjrsanyagokat feloldjuk a fehÁrborral. Az Á-gy kapott alaplÁbe beledobjuk a nagyobb darabokra vÁgott gombÁjt Ás nÁhÁjny perc forralÁst kÁvetÁ-en hozzÁjÁntjÁ¼k a tejszÁ-nt, amit jÁ<sup>3</sup> elkeverÁ¼nk benne Á-gy kapott májrtÁsba visszahelyezzÁ¼k az elÁ-sÁ¼tÁtt szarvasgerinc szeleteket, majd egy alufÁliÁ-vel vagy fedÁ-vel leborÁ-tva betesszÁ¼k a 180 fokra elÁ-melegÁ-tett sÁ¼tÁ-be kb. 10-15 percre. IdÁ-kÁzben egyszer megfordÁ-tjuk a májrtÁsban a hÁsszeleteket Ás az utolsÁ<sup>3</sup> nÁhÁjny percre levesszÁ¼k a fedÁst a hÁsrÁ<sup>3</sup>, hogy nÁmi szÁ-nt kapjon. ÁgyeljÁ¼nk rá, hogy a sÁ¼tÁ-ben a lÁgkeverÁs ne legyen bekapcsolva, mert az kiszÁjrá-thatja az amÁgy is szÁjraz vagy Klasszikusan krokettet, vagy francia rakottkrumplit adhatunk hozzÁjillÁ-kÁretkÁnt, de akÁjir mág knÁdli is szÁba jÁhet mellÁ.

BorajÁnlÁ<sup>3</sup>:

Ehhez a zseniÁlis Á-zkombinÁciÁhoz mindenkÁppen egy minerÁlis jellegÁ± bort ajÁjlanÁk, pl. somlÁ<sup>3</sup>it, vagy tokajit. Ha lehetne, furmintot 2009-bÁ<sup>3</sup> Ás 14 celsius alatt. Á Á Á Á Á Á Á Á