

Artemisz kedvence

Szerző: Kosztelnik Gábor
2007. szeptember 24.
Utolsó frissítés: 2007. szeptember 25.

- 60 dkg szarvasborszár-n
- 5 dkg liszt
- 20 dkg hársos fűszertartalékos
- 40 dkg apró csiperke
- 4 gerezd zözt fokhagyma
- 1-1 kk rozmaring, bazsalikom, kakukkfű
- 1 csokor zellerföld
- 2 dl tejszár-n
- 2 ek kapribogyó
- 1 citrom leve

- s, bors kockára vágott szarvasborszár-n egy nagyobb lábasban, majd kizedjék a fűszertartalékos. A visszamaradt szarvasborszár-nban megpirítjuk a metéltre vágott és elmozdítva lisztben megforgatott hársdarabokat, majd kizedjék a szarvasborszár-n mellé további felhasználás céljára. Ekkor a citromlével, lassan távol mellett feloldjuk a lábasban maradt porsanyagokat és az így kapott szaftban a fűszertartalékos friss csiperkét kevés s hozzáadjuk azokkal 2-3 per alatt megpároljuk. Ezután hozzáadjuk a fokhagymát, a kapribogyót, illetve a fűszereket, majd beleforgatjuk a lábasba a kis mennyiségű hárs és a szarvasborszár-n. Szükség esetén kevés vizet adhatunk hozzá, vagy a tejszár-nnel, vagy a kizsírós tejfűvel felengedjük, és fűszerezünk. Az apróra vágott zellerfölddel az utolsó elvetéskor pillanatban szórjuk meg, hogy az az illatát minél jobban megtartsa. Szalmaburgonya így tálaljuk. Borajánál: a tészes, mediterrán jellegű ételre a frissbor illik leginkább hozzá. Magyarországon mi is lehetne ez, mint villányi, vagy szekszárdi.