

Borban párolt nyári kucsmagombával

Szerző: Kapallás G. Gyula
 2014. december 06.
 Utolsó frissítés 2014. december 06.

Á

- Á 1 db nyári
- 5 dkg szárított vagy 25 dkg fagyasztott kucsmagomba
- 30 dkg gyöngyhagyma
- 2 ek olaj
- 5 dkg vaj
- 2 szál rozmaring4 gerezd fokhagyma
- 1 ¼veg rizling
- s, bors
- 1 csokor snidling

Á A felhevített olajban felolvasztjuk a vaját, beledobjuk a rozmaringágakat és ebben megpirítjuk a feldarabolt nyári minden részét. Ezután s, bors, hozzáadjuk a megtisztított gyöngyhagymákat és a felszeletelt fokhagymát majd a lábasba öntjük az egész ¼veg bort. A serpenyőt lefedjük alufóliával, és az elmelegített s¼tábe helyezzük, ahol kb. másfél óra alatt puhára pároljuk a nyulat.

Ekkor levessük a fóliát az edényről és beletessük az elzöldült, vagy felolvasztott mir kucsmagombát, majd fedő nélkül (a lángkeverést kikapcsolva) még további 12-15 percig pirítjuk a s¼táben az eg Tálaláskor apróra vágott snidlinggel szórjuk meg a húst és tetszés szerinti kárettel adjuk asztalra.

Borajánlás:

Stálszerán en egri olaszrizlinget vagy valamilyen dásléselektált rizlingválogatást fogyasszunk hozzá 2012-ből.