

Erdei pirítós

Szerző: Domokos Szilárd
2015. február 12.
Utolsó frissítés: 2015. február 12.

Á

- fehér kenyér szeletek megpirítva
- fokhagyma

- hajsztól konyra szeletelt vaddisznó sonka, vagy más füstölt sonka
- fókemény sajt reszelve
- szarvasgomba pesto, vagy szarvasgomba olaj
- só, ártított bors

A kenyereket enyhén megpirítjuk, majd zölös szerint bedörzsöljük fokhagymával. Ezután megkenjük egy kis szarvasgomba pestoval, vagy meglocsoljuk szarvasgombás olajjal, majd jöhet rá egy-egy szelet sonka és végül a tetejére a sajt. Az elkészült kenyereket 3-5 percre kőzepes grill alá tesszük, így a megolvadt sajt leírja a sonka és a szarvasgomba zölös illatát. A pirítóásokat melegen, sóval, borssal fűszerezve tálaljuk.

Az elkészült kenyereket 3-5 percre kőzepes grill alá tesszük, így a megolvadt sajt leírja a sonka és a szarvasgomba zölös illatát. A pirítóásokat melegen, sóval, borssal fűszerezve tálaljuk.

Borajánlás:

Ha elátelent essük, akkor szíraz pezsgó, vagy prosecco-t igyunk hozzá, ha borkorcsolyaként fogyasztjuk, akkor pedig kőnyed, beszélgetés vőrtéseket, kadarkát, pinot noir-t vagy egy jó silleryt, kastályost. Á

Á