

Fenyőmagos gombárgu

Szerző: -ka-p-á-r-

2016. szeptember 23.

Utolsó frissítés 2016. szeptember 24.

Á

- 20 dkg szarvashájsz-á-n
- 10 dkg vargányia
- 20 dkg laskagomba
- 1 marék fenyőmag
- 1 fej vörshagyma
- 1 ek olaj
- 5 dkg vaj
- 1-2 gerezd fokhagyma
- 1 kk ártított rozsmaring
- 1 kk morzsolt kakukkfű
- 1 kk fehérbors
- 1 dl száraz szamorodni vagy száraz sherry

A szarvashájsz-á-nt egy áles kással vökony szeletekre vágjuk és a zótt fokhagyma, az olaj, illetve a tbbi fűszerekkel keveréssel beácoljuk, majd egy ájszakán áit pihenni hagyjuk. A fenyőmagot egy felhevített száraz serpenyben ávatosan, folyamatos áizogatás mellett megpirítjuk 1-2 perc alatt, majd hideg porcelánálra helyezve áretesszák. A felhevített serpenyben a vökony hájsz-á-n szeleteket nány másodperc alatt kifehérítjük, majd szintén áretesszák. Ezután a serpenyben felolvasztjuk a vajat és megpirítjuk benne a vökony szeletekre vágott hagymát. Ha a hagymaszeletek kellően megkaramellizádtak, adjuk hozzá a szeletekre vágott, vagy tópkedett gombákat, majd szárijuk rá a fenyőmagot és a kisebb szeletekre darabolt szarvashájsz-á-nt.

Erősebb ájngon pirítsuk ássze az egészét, majd ha a gombák elpárologtájk a levét, százzuk és ántsá fel a rá a borral. Házikenyőrból kászált pirítással, meleg elátelkét tálaljuk.

Borajniá:

Á Mi máist ihatnánk hozzá, ha nem egy 2010-es, vagy mág régebbi száraz szamorodnit Tokajból? Vagy egy Somlái Furmintot 2012-ből... vagy bármilyen száraz sherry-t a bárpultból...?