

Hásváti teltök vadászni mádra

Szerző: -ka-p-r-

2019. Április 22.

Utolsó frissítés 2019. Április 22.

- 30 dkg vaddisznó lapocka
- 30 dkg szárnyas máj
- 10 db tojás
- 5 csapott ek finomliszt
- 1/2 cs sáttaport
- 1 nagyobb vörshagyma
- 10 dkg császárszalonna
- 4 db száríz zsemle
- 1 ek zsír
- 3 tk só
- 2 tk morzsolt majoranna
- 1 tk rőt feketebors
- 2 tk erdei gombapor vagy 1 ek szárított vargánya aprított
- 2 ek zsemlemorzsát vaddisznó lapockát, a szárnyasmájat (az epétől és nagyobb erektől megtisztva) és a vörshagymát ledaráljuk. A háspetével, feketeborssal, morzsolt majoránnyal és a szárított erdei gombák kb. fél kóstaltalányal vagy felaprított szárított vargányával jól összekeverjük és letakarva állni hagyjuk kb. fél óráig. A tojásokat felétjük egy nagyobb tálba és kissé felverjük kőzi habverővel, majd további keverés mellett kanállal hozzáadjuk a lisztet és a sáttaport, amíg sűrű palacsintát készíthetőhöz hasonló állagot nem kapunk. A korábban vörshagymát zsemleket jól kinyomkodjuk és hozzáadjuk a fűszerezett háshoz, amihez előzőleg hozzáadjuk lisztes tojáskeveréket és az egészet homogén állagúra keverjük fakanállal. A 24 cm átmérőjű, magasfalú tál (vagy egy megfelelő vaslábast) kizárólag az aljáról császárszalonnával kóstaltalt "kakastarajokat" helyezünk angyalszárny alakzatban, majd a zsemlemorzsával megszórjuk a teljes felületet belülről. Az így elkészített formába adjuk a hásváti máj és tojásos keveréket, és 200 fokra előmelegített sütőben 35-40 percig, illetve tőprőbőig sáttaljuk. Ha kiházt egy lapos tányóra borítjuk és a hásváti sonkához káneljük friss zöldekkel és egy pohorral.

Borajánlás:

Első sorban száríz tokaji furmintot, vagy somló olaszrizlinget ajánlok hozzá fogyasztani, de a soproni vagy egri cabernet rosák is jól passzolnak hozzá. Á Á Á Á Á