

# Vöröshagymás szemesboros muflonherpesz receptje

Szerző: Fodor László

2007. november 25.

Utolsó frissítés: 2007. november 27.

A receptet készítette Fodor László, a Receptszármazék "Pöröskészlet" kategóriájába nyertesnek! A muflonos belsőségeit úgy mint: szék, máj, tőrdő, vese, herpesz - leírtyízom, megtisztított, majd egy éjszakán keresztül hagyom hidegben állni. Másnap vizet forralok, amit szemesborossal, borókabogyóval, korianderrel és babérlevéllel ízesítek, valamint adok hozzá egy fél evőkanál szárdabikarbanát, ami a belsőségekben jelenlévő kellemetlen szaganyagokat eltávolítja. Ebben a fűszeres lében néhány percig abájlom a csókra vágott belsőségeket, majd kávépaprikával, termésketesen a székkel kezdve. Ezzel egy időben a gombaszármazék sok vöröshagymával, valamint zöldpaprikával, pritaminnal és paradicsommal készítek egy jó erőtlen lecsós alapot, amire sorban ráteszem az időközben eláztatott belsőségeket úgy, hogy a máj és a tőrdő jusson a legvégére. Ha már meg van a bográcsban, sárga, erős és csemege paprikával, aprított fehérborssal, kakukkfűvel és rozmaringgal ízesítem, valamint egy nagyobb fej fokhagyma felét is hozzáreszelem, végül pedig felöntöm annyi vöröshagymával, amennyi éppen hogy ellepi, és lassan tűzre, időközben rázogatva készre főzöm az egészet. Mielőtt a belsőségek teljesen megpuhulnának, hozzáadjuk az azokkal kb. megegyező mennyiségű félbevágott gombalapokat és lefedve megvárjuk, hogy azok is megpuhuljanak. Ha a gomba fűszerezett, fűszerezünk a belsőséggel, a zöldség szerint utána szerezzük, valamint hozzáreszelünk egy fél szerezendit. Végül vágott petrezselymet és zellerzöldet szórunk a tetejére. A friss hízikenként csak egy pohár jó vöröshagymás székunk a tetejére. A friss

Á Hozzávalók:

- 1 muflonos belsősége (szék, máj, vese, tőrdő, herpesz)
- 2 kg friss szentmihályi gomba (helyettesíthető kagymával)
- 1 kg vöröshagyma
- 3-3 zöld- és pritaminnal, valamint paradicsom
- zsiradék
- fokhagyma
- Aprított erős- és csemegepaprika
- Fehérbors
- Rozmaring
- kakukkfű
- szerezendit
- Szemesbors
- Babérlevél
- Koriander
- Borókabogyó
- Petrezselyem
- zellerzöld
- ½ ek. Szárdabikarbaná
- vöröshagymás szék