

ERDEI GOMBÁS VADRAGU HÁZIAS BURGONYAGRATINNEL - AVIKO



Erdei gombás vadragu házias burgonyagratinnel - Aviko Food Service

Erdei gombás vadragu házias burgonyagratinnel - Aviko Food Service A hagymát kevés zsiradékon megdinszteljük, hozzáadjuk a kockára vágott paprikát, paradicsomot és a zúzott fokhagymát. Rátesszük a kockázott húst és addig pirítjuk, amíg kifehéredik. Hozzáadjuk a fűszereket és szakaszosan félpuhára pároljuk. Sózzuk és fűszerpaprikát adunk hozzá. Mikor a hús félig megpuhult, hozzáadjuk a vörösbort és többször felengedve puhára pároljuk. Hozzáadjuk a nagyobb kockákra vágott vargánya gombát és együtt készre főzzük. A házias burgonyagratinnt sütőben a javaslat szerint elkészítjük. A vadragut tányérra rendezzük és mellé tálaljuk a burgonyagratinnt. Díszíthetjük párolt körtébe tálalt áfonyával.

Elkészítés

A hagymát kevés zsiradékon megdinszteljük, hozzáadjuk a kockára vágott paprikát, paradicsomot és a zúzott fokhagymát. Rátesszük a kockázott húst és addig pirítjuk, amíg kifehéredik. Hozzáadjuk a fűszereket és szakaszosan félpuhára pároljuk. Sózzuk és fűszerpaprikát adunk hozzá. Mikor a hús félig megpuhult, hozzáadjuk a vörösbort és többször felengedve puhára pároljuk. Hozzáadjuk a nagyobb kockákra vágott vargánya gombát és együtt készre főzzük. A [házias burgonyagratinnt](#) sütőben a javaslat szerint elkészítjük. A vadragut tányérra rendezzük és mellé tálaljuk a burgonyagratinnt. Díszíthetjük párolt körtébe tálalt áfonyával.

Hozzávalók

| Szarvas apróhús kg 0,8



szerint

- | Vargánya gomba kg 0,15
- | Száraz vörösbor ízlés szerint
- | Házias burgonyagratin kg 0,8

Je kunt zoveel meer (met Aviko)