

Göngyölt pulykacomb tejszínes, paradicsomos laskagombával



Hozzávalók:

4 szelet, egyenként 12-14 dkg-os csont nélküli pulykafelsőcomb, só, őrölt fekete bors, 4 kiskanál mustár, 8 vékony szelet húsos főtt, füstölt szalonna, 5 evőkanál olaj, 5 dl szűrt húsleves vagy alaplé (helyette 5 dl ételízesítő víz is lehet), 80 dkg laskagomba, 4 dkg vaj, 25-30 dkg koktélpáradicsom vagy 3-4 közepes nagyságú keményebb paradicsom, 2 dl főzőtejszín, 2 evőkanál finomliszt

1. A combszeleteket kb. 3 milliméter vastagságúra, téglalap alakúra kiverjük. Enyhén megsózzuk, megborsozzuk, mindegyiket 1 kiskanál mustárral megkenjük. 2-2 szelet szalonnával betakarjuk, ha kell a szalonnát visszahajtjuk, hogy ne lógjon le a húsról. Fölcsavarjuk és hústüvel összetűzzük, de az is jó megoldás, ha egyenként megolajozott alufóliába csomagoljuk.
2. Egy kisebb lábasban 3 evőkanál olajat forrósítunk, a hústekercseket körös-körül megpirítjuk rajta. A húslevessel fölöntjük, nagy lángon fölforraljuk, majd kis lángra állítva, lefödve kb. 40 perc alatt vajpuhára pároljuk. Levéből kiemeljük.
3. Közben a laskagombát, miután esetleges homokos részét levágtuk, megmossuk, lecsöpögtetjük, kb. 3 milliméter vastagon fölszeleteljük - ha nagy a gomba, akkor előtte félbevágjuk. A vajat, a maradék 2 evőkanálnyi olajat is ráöntve fölolvastjuk. A gombát rádobjuk, kevergetve kissé megpirítjuk. 2 deci vizet öntünk rá, megsózzuk, megborsozzuk, lefödve 30-35 percig puhítjuk. Közben többször megkeverjük, elfövő levét pótoljuk, de úgy kalkuláljunk, hogy a végére zsírára süljön, ekkorra már vegyük le róla a fedőt.
4. A koktélpáradicsomokat megmossuk, félbevágjuk - a nagyobb paradicsomokat félkockázzuk. A gombához adjuk, keverve-rázogatva 2 percig együtt pirítjuk.
5. A tejszínt a liszttel simára simára keverjük, a puha hústekercsek levét ezzel sűrítjük, végül belekeverjük a paradicsomos gombát is. 4 mélyebb tányérban elosztjuk, a kissé ferdén, vastagon fölszeletelt pulykatekerceket ráfektetjük. Külön köretet nem igényel, de nagyétlkűeknek párolt rizst is kínálhatunk hozzá.

Jó tanács

- Sertésárjából vagy combból, esetleg bányacombból ugyanígy készíthetjük.

4 főre

Göngyölt pulykacomb tejszínes, paradicsomos laskagombával

Elkészítési idő:1 óra 10 perc

Egy adag (köret nélkül): 853 kcal