

Mangalicapofa pandúr módra, gombás derelyével – készítette a Szaratov II Klub Tóth László vezetésével – Tura



Hozzávalók:

3 kg mangalica pofahús (lehet más része is, amiből finom a pörkölt, például csülök vagy lapocka), 0,6 kg vöröshagyma, 0,4 kg nem csípős tévépaprika (zöldpaprika), 0,3 kg paradicsom, kb. 4 evőkanál mangalicaszír, kb. 2 evőkanálnyi jóféle nem csípős pirospaprika, kb. 1-1 kiskanálnyi tárkony, kapor, majoránna és őrölt fekete bors, 2-3 babérlevél, kb. 1 evőkanál mustár, kb. 2 evőkanál só, 1 fej fokhagyma, 1 csokor petrezselyem, 0,5 kg ujjnyi vastag sárgarépa, 0,3 kg ujjnyi vastag petrezselyemgyökér, 0,2 kg zellergumó, 0,5 kg csiperkegomba, 0,4 kg zöldborsó (idényen kívül fagyasztott), 0,5 kg sertés

fejvelő, 1-1 dl zsíros főzőtejszín és tejföl (utóbbi lehet több is), fél citrom leve, 1-2 evőkanál jó minőségű tárkonyos ételacét vagy almaecet

a tálaláshoz: néhány szép félrerakott velő, 2 dkg vaj, só, őrölt fekete bors, negyed csokor kapor

a gombával töltött derelyéhez

a töltelékhez: 40 dkg csiperkegomba, 20 dkg vöröshagyma, 2 evőkanál olaj, 2 dkg vaj, só, őrölt fekete bors, 1 kis csokor petrezselyem

a tésztához:

25 dkg finomliszt, 25 dkg durumliszt, 4 tojás, 4 tojássárgája, só

a lekenéshez:

1 tojás

a derelye sütéséhez:

5-6 dkg vaj

1. A pofahúst kb. 3 centis kockákra vágjuk. A hagymát megtisztítjuk és finomra aprítjuk. A paprikát kicsumázzuk, a paradicsomot meghámozzuk, mindkettő húsát kis kockákra vágjuk. A zsír felét egy bográcsban fölolvasztjuk, a hagymát a paprikával együtt beleszórjuk, közepesen erős tűz fölött kevergetve megfonnyasztjuk. A húst hozzáadjuk, addig pirongatjuk, míg körös-körül kifehéredik. A pirospaprikával meghintjük, az apróra morzsolt szárított vagy a finomra vágott friss tárkonnyal, kaporral és majoránnával, a borssal meg a babérlevéllel fűszerezük. A mustárral ízesítjük, megsózzuk, a zúzott fokhagymát, a

paradicsomot és a finomra aprított petrezselymet hozzáadjuk. Úgy főzzük, mintha pörköltet készítenénk, közben annyi vizet öntünk alá, hogy meglegyen a kellő szaftja, de úgy kalkuláljunk, hogy kerül még bele zöldség, tehát bőven kell, hogy legyen leve.

2. Amíg a hús puhul, az összes zöldséget megtisztítjuk. A velőt lehártyázzuk. A répát és a gyökeret kb. félcenti vastag karikákra, a zellert 1,5 centis kockákra, a gombát cikkekre vágjuk. Egy másik bográcsban vagy ha van mód rá, a tűzhelyen egy lábasban fél kanálnyi zsírt fölolvastunk. A répát, gyökeret és zellert hozzáadjuk, 5-6 percig pirongatjuk. Fél kanálnyi zsíron 4-5 perc alatt ugyanígy megpirítjuk a gombát is. Nagyjából 20 perccel azelőtt, hogy a hús megpuhulna, a külön-külön megpirított répát és a gombát hozzáadjuk. A zöldborsó kb. 10 perccel a vége előtt kerül bele. Amikor kész, a húsnak vajpuhának, a zöldségeknek pedig kissé roppanósaknak kell lenniük.

3. Azt az edényt, amiben a zöldség sült, kitörölgetjük, a maradék kanálnyi zsírt beledobjuk, fölolvastjuk, a velőt – amiből pár darabot tálaláshoz eltettünk, rárakjuk. Kevergetve kb. 5 percig pirítjuk, ezalatt a velő teljesen szétmegy benne. Jó krémesre keverjük, annyit adunk belőle a zöldséges mangalicaraguhoz, hogy a szaftját kissé besűrítse – a többi velőt pirítóssal megesszük. A tejszínt és tejfölt a citrom kifacsart levélével meg az ecettel kikeverjük, az étel levét ezzel dúsítjuk, pikánsra ízesítjük. Ha kell, utána sózzuk, borsozzuk. Éppen csak egyet forralunk rajta és kész. Köretnek gombával töltött derelyét kínálunk hozzá.

4. Utóbbi úgy készül, hogy a töltelékhez való gombát és hagymát megtisztítjuk, előbbit cikkekre, utóbbit szálára (félkarikákra) vágjuk. Fontos, hogy a gomba ne legyen nagyon apróra vágva, mert akkor nem lehet jól pirítani, levet enged és nem pirul. Mindkettőt egy serpenyőben, az olaj és vaj keverékén alaposan megpirítjuk, sózzuk, borsozzuk, a végén hozzáadjuk a finomra vágott petrezselymet. Turmixoljuk.

A tészta hozzávalóit 1 mokkáskanál sóval összekeverjük és 5-10 percen át gyúrjuk.

Folpackba csomagoljuk és legalább egy órára (akár egy éjszakára) hűtőszekrénybe tesszük. A pihentetett tésztát kicsit átgyúrjuk, majd kézzel vagy géppel vékonyra nyújtjuk. 6-7 centi átmérőjű, kör alakú szaggatóval korongokat szúrunk ki belőle. Mindegyik közepére egy kiskanálnyi gombakrémet halmozunk, a krém körül a tésztát tojással lekenjük. Ráteszünk egy másik tésztakorongot és úgy nyomkodjuk össze ujjunkkal a tészták szélét, hogy a töltelék mellett minél kevesebb levegő maradjon, a két korong összeragadjon. Az előbb használt szaggatót rányomva szabályos, kerek derelyéket formálunk. Ha mind kész, lobogva forró, enyhén sózott vízben 5-10 perc alatt megfőzzük.

A vajat egy serpenyőben fölolvastjuk, a kész derelyéket szűrőlapáttal lecsöpögtetve rárakjuk, átfogatjuk, enyhén megpirítjuk.

5. A korábban félretett velőt egészben, forrásban lévő vízben 5 perc alatt megfőzzük. Szűrőlapáttal átemeljük egy serpenyőbe, amiben egy kevés vajat olvasztottunk, sózzuk, borsozzuk, apróra vágott kaporral meghintjük, kissé megpirítjuk. A tányér egyik oldalára

Mangalicapofa pandúr módra, gombás derelyével – készítette a
Szaratov II Klub Tóth László vezetésével – Tura

forró derelyéket rakunk, a zöldséges mangalicapofát melléhalmozzuk. Az abált, pirított velővel megkoronázzuk, petrezselyemmel és kaporral díszítjük.

Jó tanács

- Jobban érvényesül a friss zöldfűszerek íze, ha felét a főzés kezdetén, a többit pedig csak a legvégén keverjük a mangalicaraguhoz.

12 főre

Elkészítési idő: 3 óra

Egy adag: 1107 kcal