

Szarvasgombamártás



(marha és vad) illik leginkább.

Alapja a barnamártás, amit az alaprecept szerint megfőzünk. 4 decinyit kimerünk belőle, általában ez elég egy 4 fős fogáshoz. 1,5 deci zamatos madeira bort 6-7 perc alatt a felére beforralunk, így az íze koncentráltabb lesz. Ekkor ráöntjük a barnamártást, hozzáadunk 2 evőkanál húskivonatot (demi glace), 2 deka apróra vágott friss vagy konzerv szarvasgombát, és 2-3 percig forraljuk. A tűzről levéve 1 kiskanál vaját dobunk bele, ettől selymesebb lesz az íze. Sötét húsokhoz