



FARFALLE KACSAMELLEL ÉS VARGÁNYÁVAL

egy fél kacsamell (kb. 40 dkg)

két marék szárított vargánya

egy kis fej hagyma

egy gerezd fokhagyma

1 dl száraz fehérbor

2 dl tejszín

egy kiskanál liszt

só, fehér bors

farfalle vagy más közepes méretű tészta

A kacsamellről levágtam a hájat, és lassú tűzön kisütöttem a zsíráját. Egy kevés kacsaszíron megpirítottam a kockákra vágott húst, majd hozzáadtam a felkockázott hagymát és fokhagymát. Kicsit pároltam, és közben apránként ráöntöttem a bort. Amikor az elpárolgott, belekevertem a forró vízbe beáztatott és leszűrt gombát, megszórtam egy kanál liszttel, és felöntöttem a tejszínnel. Sóval, borssal ízesítettem, és a kifőtt tésztával tálaltam.

Két adag lett.

