# PORÇİNİ MANTARLI VE VİŞİ USULÜ HAVUÇLU DANA KONTRFİLE

200 gr kontrafile
2 adet havuç
100 gr kurutulmuş porçini mantarı
100 gr krema
2-3 diş sarımsak
Taze baharatlar (kekik, biberiye, sarımsak)
200 gr tereyağı

Yuvarlak doğranmış havuçları haşlayın ve tereyağında sote edin. Taze baharatlarla karıştırın, kenara alın. Sarımsakları küçük küçük doğrayın, tereyağında soteleyin. Jülyen doğranmış porçini mantarları ilave edip sote edin. Kremayı ve dömiglas'ı ilave edip ocağın altını kapatın. Marine edilen kontrafileleri (kekik, biberiye ve zeytinyağı ile marinelenir) ızgarada pişirin. Son olarak porçini sosunu dökerek vişi usülü havuç ile birlikte servis edin.

Not: Bu tarifte suyunu fazla bırakmayan bir mantar cinsi olduğu için porçini mantarı kullanılmıştır. Bu sosu diğer mantarlarla da yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:50603 • adı:Porçini Mantarlı ve Vişi Usulü Havuçlu Dana Kontrfile • gönderen:Cankat • indirme tarihi:24.04.2024 - 13:47