

Ψητά μανιτάρια με σώς κόκκινου κρασιού και πατάτες

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



ΥΛΙΚΑ

2 πατάτες καθαρισμένες

Αλάτι 3 κ.γ.

60 ml. ελαιόλαδο

2 σκελίδες σκόρδου ψιλοκομμένες

Φρεσκοτριμμένο πιπέρι 1 κ.γ.

1/2 κρεμμύδι ξερό μικρό, ψιλοκομμένο

4 γρ. μανιτάρια Portobello

240 ml κόκκινο ξηρό κρασί

60 ml ζωμό λαχανικών

1 κ.γ. μουστάρδα Dijon

2 κ.γ. εστραγκόν

60 ml. λάδι canola για το τηγάνισμα

Χρόνος Προετοιμασίας

20'

Βαθμός Δυσκολίας

Εύκολη

Αριθμός ατόμων

4 άτομα

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200 βαθμούς C.

Καθαρίζουμε τις πατάτες και τις τρυπάμε με ένα πιρούνι. Πασπαλίζουμε κάθε πατάτα με 1/2 κ.γ. αλάτι και τυλίγουμε την καθεμιά σε αλουμινόχαρτο. Ψήνουμε τις πατάτες στο φούρνο μέχρι να μαλακώσουν, περίπου 40 λεπτά.

Βγάζουμε τις πατάτες απο το φούρνο και τις ξετυλίγουμε. Αφήνουμε τις πατάτες να κρυώσουν. Μόλις κρυώσουν κόβουμε κάθε πατάτα σε 8 φέτες.

Στο μεταξύ αναμιγνύουμε σε ένα μικρό μπόλ το λάδι, 1 κ.γ. αλάτι, το σκόρδο, το κρεμμύδι και πιπέρι.

Τοποθετούμε ταμανιτάρια σε ένα ταψάκι και τα περιχύνουμε με το μίγμα λαδιού που φτιάξαμε. Φροντίζουμε να καλυφθούν καλά απο όλες τις πλευρές. Ψήνουμε στο φούρνο για 8-12 λεπτά.Βγάζουμε ταμανιτάρια απο το φούρνο και τα μεταφέρουμε σε μια πιατέλα. Αφήνουμε να κρυώσουν.

Βάζουμε σε μια κατσαρόλα τα ζουμιά που έχουν αφήσει ταμανιτάρια στο ταψί, το κρασί, το ζωμό και τη μoustάρδα. Σιγοβράζουμε σε μέτρια φωτιά για 8-10 λεπτά. Προσθέτουμε το εστραγκόν ανακατεύουμε και αποσύρουμε την κατσαρόλα απο τη φωτιά. Αφήνουμε την κατσαρόλα με το καπάκι κλειστό για να διατηρήσουμε τη σάλτσα ζεστή.

Βάζουμε το λάδι να κάψει σε ένα τηγάνι. Μόλις το λάδι είναι έτοιμο, τηγανίζουμε τις πατάτες μέχρι να πάρουν χρώμα και απο τις 2 πλευρές, περίπου 6-8 λεπτά.

Μεταφέρουμε τις πατάτες σε μια πιατέλα όπου έχουμε στρώσει απορροφητικό χαρτί και τις πασπαλίζουμε με το υπόλοιπο 1 κ.γ. αλάτι.

Σερβίρουμε ταμανιτάρια σε πιάτα και περιχύνουμε με τη σώς κόκκινου κρασιού. Συνοδεύουμε με τις πατάτες.

Πηγή: cookbox.com.cy