

# Vadpájc

Szerző: -ka-pá-r-

2008. február 12.

Utolsó frissítés 2012. július 07.

A vadhősokat - fűköt az apró vadakat, nyálfűket és szíjnyasokat - gyakran szoktuk ecetes melegpájcban áztatni, hogy hűsük minél inkább legyen. Gyakori tévhit tehát, hogy az ilyenféle pájcok elsősorban a szagok és ízek elnyomására szolgálnak, (hiszen a rossz minőségű alapanyagokból soha nem lehet jó ízű készítményekkel inkább valójában a jó minőségű vadhős egyedülállóan kiemelkedőre és kávéilléges fűszerkészítmény kialakítására. A meleg vadpájc elkészítése nagyon egyszerű feladat: vízre, ecetre és a kávéilléges vadpájc fűszerkeverékére van hozzá szűkség csupán.

A hűsítő hatásához közté mészszemes mennyiségű vizet meleg-tűz forraszt, majd a tűzről levéve literenként evőkanál borecet vagy balzsamecetet adunk hozzá. Ha egyik sem áll rendelkezésre, használhatunk 10 %-os ecetet is, de fele mennyiségben. Ezután hozzáadjunk literenként 1 csapott evőkanálnyi vadpájc fűszerkeverék fej szeletelt vöröshagymát, majd hagyjuk a pájclevet kb. közmelegre visszahűlni. Ekkor tesszük bele az előzőleg tűzben kiáztatott húst, és hideg helyen, lefedve hagyjuk érlelni mintegy 2-3 napig. Ha a klasszikus "Vadas zsemlegombóccal" receptet akarjuk elkészíteni belőle, a pájclevet nyugodtan felhasználhatjuk a hűsítő megfűzéséhez. Gyeljük rá, hogy a darabos fűszereket előzőleg eltávolítsuk az elkészítendő ételből. Ha nem melegpájcot akarunk készíteni, a fűszerkeveréket tűzre megkiss egy mozsárban és 1 evőkanálnyi fűszerhez adjunk 2 evőkanálnyi olívaolajat, valamint 2 evőkanálnyi balzsamecetet. A készpájcot zöldségekhez is felhasználhatjuk. Flekkenhez például kávé, de sőt a fűszerdarabokat itt is eltávolítsuk el egy késő fokjával a hűsítő szeletelésénnyel odaéghetnek a sütőfelületen. A A Vadpájc fűszerkeverék hozzájárul 1-1 arányban:

- Á szegfűbors
- rózsa
- feketebors
- borókabogyó
- babérlevél
- mustár
- koriander