

Vadpájc

Szerző: -ka-pá-r-

2008. február 12.

Utolsó frissítés 2012. július 07.

A vadhúsokat - főként az apróvadakat, nyúl- és vadkacskákat - gyakran szoktuk ecetes melegpájcban főzni, hogy hűsük minél inkább elnyomódjon, és a zletesebb legyen. Gyakori tévhit tehát, hogy az ilyenféle pájcok elsősorban a szagok és a zetek elnyomására szolgál, (hiszen a rossz minőségű alapanyagokból soha nem lehet jó ízű készítményekkel inkább valójában a jó minőségű vadhús egyedülálló kiemelkedésére és a káros anyagok elnyomására szolgál. A meleg vadpájc elkészítése nagyon egyszerű feladat: vízre, ecetre és a káros anyagok elnyomására szolgáló fűszerkeverék van hozzá, és a készítmény a pájc.

A hűsítő hatásához közté mészszelvényes mennyiségű vizet meleg-tűzre forrasztunk, majd a tűzről levéve literenként evőkanál borecet vagy balzsamecetet adjunk hozzá. Ha egyik sem áll rendelkezésre, használhatunk 10 %-os ecetet is, de fele mennyiségben. Ezután hozzáadjunk literenként 1 csapott evőkanálnyi vadpájc fűszerkeverékét, majd fej szeletelt vöröshagymát, majd hagyjuk a pájclevet kb. közmelegre visszahűlni. Ekkor tesszük bele az eláztatott vöröshagymát, majd a hideg helyen, lefedve hagyjuk érlelni mintegy 2-3 napig. Ha a klasszikus "Vadas zsemlegombóc" receptet akarjuk elkészíteni belőle, a pájclevet nyugodtan felhasználhatjuk a hűsítő megfűzéséhez. A gyerekeknek rá, hogy a darabos fűszereket a vízbe eláztatjuk az elkészítést követően. Ha nem melegpájcot akarunk készíteni, a fűszerkeveréket a vízbe megkisszunk egy mozsárban és 1 evőkanálnyi fűszerhez adjunk 2 evőkanálnyi olívaolajat, valamint 2 evőkanálnyi balzsamecetet. A készpájcot a zhatásnak megfelelően tehetjük bele a zözzott fokhagyma. Flekkenhez például kávé, de a zhatás eláztatott fűszereket itt is eláztatjuk el egy kávé fokhagymával a hűsítő szeletet. Kávényen odaághetnek a zhatás feláztatásán. A A Vadpájc fűszerkeverék hozzájárul 1-1 arányban:

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