

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 kávémentes fűszerkészítmény kialakítására. A meleg vadpájc elkészítése nagyon egyszerű feladat: vízre, ecetre és a kávémentes vadpájc fűszerkeverékére van hozzá szükséges csupán.

A hűsítő hatásához köztévesztéses mennyiségű vizet meleg-tűz forrásig, 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 fűszerkeverék fej szeletelt vöröshagymát, majd hagyjuk a pájclevet kb. közmelegre visszahűlni. Ekkor tesszük bele az előzőleg tűzben kiáztatott hűst, és hideg helyen, lefedve hagyjuk érlelni mintegy 2-3 napig. Ha a klasszikus "Vadas zsemlegombáccal" receptet akarjuk elkészíteni belőle, a pájclevet nyugodtan felhasználhatjuk a hűsítő megfűzéséhez. Gyeljük rá, hogy a darabos fűszereket előzőleg eltávolítsuk az elkészítendő ecetből. Ha nem melegpájcot akarunk készíteni, a fűszerkeveréket tőről megkiss egy mozsárban és 1 evőkanálnyi fűszerhez adjunk 2 evőkanálnyi olívaolajat, valamint 2 evőkanálnyi balzsamecetet. A készpájcot zöldségekhez megfelelően tehetjük bele a zöldségfélékhez például káposztánál, de sőt a fűszerdarabokat itt is eltávolítsuk el egy kés segítségével kávémentes odaághatnak a sőt a fűszereket. A A Vadpájc fűszerkeverék hozzájárul 1-1 arányban: A

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