

Muflon jerke zÁllidsÁges IÁben

SzerzÁ -ka-pÁ-r-
2007. augusztus 05.
UtolsÁ frissÁ-tÁs 2008. januÁr 09.

- 60 dkg kockÁjra vÁjgott muflon comb, vagy sovÁjny lapocka
- 2 l hÁslÁ
- 2-3 fej szeletelt hagyma
- 6 gerezd fokhagyma
- 1 csokor levestÁllidsÁg
- 1 csokor friss kapor
- 1 kis fej zsenge zeller
- 3 db babÁrlevÁ
- 1 dl borecet
- 6 szem borÁka bogyÁ
- 1 csapott evÁmkanÁj ecetes reszelt torna
- 2 dl tejszÁ-n
- 2 dl tejfÁl
- 1 dl szÁjraz fehÁrbor
- 1 dl olaj
- sÁ

- fehÁrbors 1 liter vÁ-zbÁul, a borecetbÁul, a babÁrbÁ Ás a kissÁ megtÁrt borÁkabogyÁkbÁ kevÁs sÁval pÁjcleve forralunk, majd az igen aprÁra felkockÁzott hÁst a lobogÁ pÁjclÁbe engedjÁk, elkavarjuk, Ás a tÁzrÁul levÁve hagyjuk csaknem kihÁlni. Ezt kÁvetÁmen leszÁ»rjÁ¼k, lecsepegtetjÁ¼k, Ás az idÁmkÁzben az olajon megpÁjrolt hagymÁjra helyezjÁ¼k, amivel lassÁ tÁ¼zÁn, lefedve tovÁjbb pÁjroljuk. NÁhÁjny perc elteltÁvel kissÁ megsÁzzuk, megborsozzuk majd hozzÁadjuk a bort Ás gyakori kevergetÁs mellett zsÁ-rjÁjra pirÁ-tjuk azzal. Ezt kÁvetÁmen a zÁzott fokhagymÁival egyszer Ájtfogatjuk, majd felÁntjÁ¼k az elÁuforralt hÁslÁvel Ás kÁzepes IÁngon tovÁjbb forraljuk. Kb. 15 perc mÁiva hozzÁadhatjuk a szintÁn aprÁ kockÁjra vÁjgott zÁllidsÁgeket Ás a kapor ÁsszekÁtÁzÁtt szÁjrit. Mikor a hÁs Ás zÁllidsÁgek megpuhultak, sÁval, fehÁrborssal, Ás tormÁjval Á-zesÁ-tjÁ¼k a levest, vÁgÁ¼ pedig hÁkiegyenlÁ-tÁs alkalmazÁjsa mellett a tejszÁ-n, tejfÁl Ás aprÁ-tott kapor, illetve zellerlevÁl keverÁkÁvel behabarjuk az egÁszet. Meleg pirÁ-tott zsemlekockÁival, hidegen reszelt parmezÁjnnal megsÁrva kÁ-nÁljuk. Á BorajÁnlÁ: MinerÁlis jegyekkel rendelkező, karakteres szÁjraz fehÁr, pl.: SomlÁi HÁjrslevelÁ» 2005, Tokaji HÁjrslevelÁ» 2005, Badcsenyi Olaszrizling/RizlingszilvÁjni 2005. Á Á