

Borban pácolt libamell mazsolás rizzsel

Szerző: Kende

2008. június 11.

Utolsó frissítés 2008. augusztus 04.

- 1 db liba-, vagy 2 db kacsamell
- 2 dl édes muskotályos bor
- 10 dkg mazsola
- 10 dkg pácolt hagyma
- 2 ek olívaolaj
- só, fehérbors
- 1 káshégyinyi sáfrány vagy kurkuma

- 30 dkg Basmati, vagy opál rizs mellhúst lefejtjük a csontokról egy éles késsel és 6 db, kázzal egyenlő szeletet vágunk belőle. A szeleteket enyhén besózzuk, borsozzuk, majd fűszerezjük 1 evőkanál olajjal és az édes borral. Ha mindezzel megvagyunk, lefedve pihentetjük néhány órán keresztül a hűtőszekrényben. Ezalatt bejuttatjuk hidegvízbe a mazsolát, illetve pergás pároltriszst káoszátunk sáfránnyal, vagy kurkumával a szokott módon.

Egy edénybe, vagy lefedhető sütő tepsit a maradék olajjal kikenjük, az aljára szórjuk a karikára vágott pácolt hagymát majd erre az ígyra helyezjük a filéket a visszamardt pácolással együtt. Előmelegített sütőben, takarék fokozaton, lefedve pároljuk kb. 1 órán keresztül, majd megforgatjuk a szeleteket. Ekkor egy kevés vizet öntünk alá és megsózzuk a bejuttatott mazsolával, amivel később pároljuk a húst. Végül előmelegített tányérokra szedjük, a párolt rizst fűszerezve a mazsolás szafittal, káretkőnt tálaljuk hozzá. Mazsola helyett kipróbálhatjuk aszalt sárgabarackkal, vagy felezett szibarackbefőttel is.

Â Borajánlás: Â A ház specialitásaként felszolgált ételhez Hűtőszekrények tavasszal és nyáron kácsi szálretel sárgamuskotályt, má-g hidegebb időkben 6 puttányos Sárgamuskotály Aszót ká-nálnak. Sályom László káztársaság elnök legutóbbi Hegyalján tett látogatása során ezen párosítás koronázta meg a számjára adott fogadás menüsor is. Â Â

Â Â