

KrÃ©dy-fÃ©le pikÃ©jns vadragu

SzerzÅ©s: -ka-pÃ©r-

2008. jÃ©nius 19.

UtolsÃ³ frissÃ©s 2008. augusztus 04.

- 0,5 kg fiatal vadhÃ©s
- 3 ek libazsÃ©r

- 25 dkg csemegekukorica
- 25 dkg zÃ©ldborsÃ³
- 1-2 pritaminpaprika
- 2-3 fej hagyma
- 1 ek mÃ©z
- 1 ek mustÃ©r
- 1 dl fehÃ©rbor

- 1 tk csÃ©pÃ©s paprikakrÃ©m
- 1 tk majorÃ©nna
- 1 tk rozmaring

- sÃ©, fehÃ©rborsÃ³ hÃ©st vÃ©kony csÃ©-kokra vÃ©gjuk, - szÃ©ksÃ©g esetÃ©n klopfoljuk, vagy hÃ©spuhÃ©-tÃ©s sÃ©val kezeljÃ©k - a felhevÃ©tt zsiradÃ©kon fÃ©lig megsÃ©tjÃ©k. Ekkor hozzÃ©adjuk a laskÃ©ra vÃ©gott hagymÃ©t Ã©s paprikÃ©t, valamint a leforrÃ©zott szemes kukoricÃ©t Ã©s a zÃ©ldborsÃ³t. LassÃ³ tÃ©zÃ©n, fedÅ© alatt pÃ©roljuk mintegy 15-20 percig.

Amikor a hozzÃ©valÃ©k megpuhultak, hozzÃ©adjuk a bort, a mÃ©zet Ã©s a fÃ©szereket Ã©s, ha szÃ©ksÃ©gesnek Ã©tÃ©ljÃ©k, kevÃ©s vizet is Ã©ntheÃ©nk alÃ©, hogy elÃ©g szaftja legyen. ForrÃ© pÃ©rolt rÃ©zzsel tÃ©laljuk. BorajÃ©nlÃ©s: Egy jÃ©tÃ©kosan Ã©s kellemesen Ã©desbehajlÃ©s fÃ©lszÃ©raz furmintot ajÃ©nlok hozzÃ© a bodrogkisfaludi HudÃ©cskÃ© PincÃ©szetbÃ©l, melynek aranyos reflexei Ã©s bÃ©rsonyos savai pontosan illenek KrÃ©dy Gyula egyik kedvenc nyÃ©ri vadÃ©telÃ©hez. Ã© Ã©