

## Árdáknags nyál

Szerző: -ka-pá-r-

2008. július 22.

Utolsó frissítés 2008. augusztus 04.

- 1 db nyál, meg a mája
- 30 dkg lencse
- 0,5 dl olaj

- 1 ¼ pesto rosso
- 20 dkg ecetes gyöngyhagyma
- 3 dl vörösbőr
- 2 ek vegyes virágmező
- 1 tk morzsolt bazsalikom
- 2-3 db babérlevél
- 1 káshagyonyi cayenne bors

- sá, szá-nesborsA nyulat kifilázózzá¼k Ás a hástít nagyobb kockákra vágjuk. Csontját lefagyasztjuk, vagy csontlevet főzzük belé, mely ká¼lábá¼z mártásokhoz lesz majd felhasználható. A hásdarabokat ká¼rbepírítjuk az olajon, majd hozzáadjuk a darabokra vágott májat is, amit szintén megpirítünk. Ekkor sázzuk, borsozzuk, paprikázzuk, mázet csorgatunk rá, rádobjuk a babérleveleket, majd felöntjük az egyenlő mennyiségű vőzzel hágá-tott vörösbőrral, Á fedő alatt lassó tőzön puháira pároljuk a hást.

Ezalatt a lencsét rővid, sás láben főlig megfőzzá¼k, Ás ha májr majdnem kász a hást, rőgtőn a gyöngyhagymát kávetően hozzáadjuk a raguhoz. Továbbra is fedő alatt rotyogtatva náhőny perc alatt kászre pároljuk az egőzet, vőgá¼l megszárjuk a bazsalikkal Ás besáritjá¼k a vőrőrs pesto-val. Parázs felett pirított kenyérszeletekkel adjuk asztalra.

Á Borajólá: Á A Bolyki Pincőzet 2005-ben termelt Cabernet Franc, Merlot Ás Káfrankos boraiból házasított Árdáknags Cuvőe-je egyszerre fászeres Ás krőmes, extrakt Ádessőge pedig jó mutat finom savaival. Ás pont olyan Árdáknags dolog egy Áveggel belé elfogyasztani, mint ezt a nyálragut hozzá elkásző-teni. Bőtran nyissuk fel amikor elkezdőnk főzni Ás tálalásig hagyjuk dekantáládni.

Á