

Sajttáj szamócalekvájrral

Szerző: -ka-pá-r-

2008. július 14.

Utolsó frissítés 2008. augusztus 01.

- 10 dkg márványsajt
- 10 dkg Eidami
- 10 dkg füstölt sajt
- 2 ek szamócalekvájrral

- friss ribizli Ha sajttájat akarunk készíteni rosbórhoz, mindig vegyük figyelembe a bor alapkarakterét, savharmát, és az ízvilágát. Mivel manapság a rosók többnyire a savakkal és a gyümölcsös ízzel operál leginkább, igyekezzünk savanykásabb, picit kesernyős és zamatú sajtokat választani mellőjük, mint például az Eidami, valamint az enyhén füstölt és az ízelet márványsajtok. Ha piros bogyós gyümölcsökkel, illetve ezekből készült lekvájrral készítjük sajtjainkat, nem foghatunk nagyon mellé.

Á Á

Borajánlás: A rosó borok főszezonja a nyári káznikula idején el mindig, amikor az ember semmi másra nem vigyáz, minthogy az éjszakában félve kortyolgasson valami dűtően hűs finomságot. Ilyen finomság például a Bolyki Pince káfrankosbors készítője is, melynek gyümölcsös ízében első sorban az eper dominál. A palack formabontó színművésztől az epren kívül a káznikula mágnés árszempontja is, melynek szimbolikája szerint egyértelműen arra utal, hogy ha megisszuk belőle egy-két üveggel, elámborszállunk, majd nem sokkal később visszaesünk a lele... Á