

SzarvashÁjtszÁ-n furmintmÁjrtÁjssal

SzerzÁ' -ka-pÁ-r-

2008. november 07.

UtolsÁ³ frissÁ-tÁ©s 2008. november 10.

- 6 szelet fiatal szarvashÁjtszÁ-n
- 1 ek liszt
- sÁ³, fehÁ©rbors

A sÁ¼tÁ©shez Á©s a mÁjrtÁjshoz:

- 3 ek vaj
- 1 ek olaj
- 1 ek liszt
- 2 dl fÁ©lÁ©des furmint

- 1 db nagyobb alma
- 10-15 dkg szÁ'lá'
- 1 tk mÁ©z
- 2 dl tejszÁ-n

- sÁ³A szarvasborjÁ° hÁjtszÁ-nÁ©bÁ'l vÁjgott szeleteket finoman kiklopfoljuk, majd meghintjÁ¼k fehÁ©rborssal Á©s 1-1 csÁ-p sÁ³val. Ezután a vaját az olajjal felforrÁ³sÁ-tjuk, Á©s a lisztbe forgatott hÁ°sszeleteket lass° tÁ±zÁ¶n kisÁ¼tjÁ¼k benne. A visszamaradt zsiradÁ©kon 1 ek lisztet ÁjtforrÁ³sÁ-tunk, majd sÁ±rÁ± keverÁ©s mellett hozzÁjadjuk a bort.

A csomÁ³mentesre kevert rÁjntÁjst sÁ³zzuk, hozzÁjadjuk a tejszÁ-nt, majd beletesszÁ¼k a karalÁjbÁjvÁjjÁ³val kÁ©szÁ-tett almagÁ¶mbÁ¶ket, a kocsÁjnyrÁ³l leszedett szÁ'lá'szemekethoz Á©s a mÁ©zet. Ha tÁ°l sÁ±rÁ± lenne, egy kevÁ©s borral hÁ-gÁ-thatunk rajta. A mÁjrtÁjst Á-zlÁ©s szerint vÁjgott, pirÁ-tott mandulÁjval is gazdagÁ-thatjuk. VÁ©gÁ¼l a hÁ°sszereteket felmelegÁ-tjÁ¼k a mÁjrtÁjspan Á©s az egÁ©szet tetszÁ©s szerinti kÁ¶rettel tÁjlaljuk.Á BorajÁjnlÁ³:Á A Tokaji borvidÁ©k legjellegzetesebb szÁ'lá'fajtÁjÁbÁ³l a furmintbÁ³l kÁ©szÁ¼lt fÁ©lÁ©des bort ajÁjnlok az Á©tel elkÁ©szÁ-tÁ©sÁ©hez Á©s fogyaHercegekÁ°ti GÁ¶tz PincÁ©szet 2007-es repertoÁjÁbÁ³l. IllatÁjban erÁ'teljes gyÁ¼mÁ¶lcs Á©s virÁjgjegyek jellemzik, amit kÁ³stolÁjkor jÁ³l alÁjtÁjmasztanak az elegÁjns, kÁ¶nnyed savak Á©s a viszonylagosan magas maradÁ©kcukor tartalom.Á Á Á Á