

Sajtós-pepperónis szarvas steak

Szerző: Kapallás G. Gyula
 2009. február 17.
 Utolsó frissítés 2009. február 17.

- 6 szelet szarvashéjtszőn
- 30 dkg gouda sajt
- 6 db hegyes zöldpaprika
- 3 db avokádó
- 2 dl olaj
- 1 ek zöldbors
- száraz héjszeleteket bemaszó-rozzuk a frissen tört zöldborssal és 1-1 evőkanál olajjal, majd lefedve 1-3 napig hűtőben pőcoljuk őket. Ezután a steakek mindkét oldalát megsózzuk és forró olajban, nagy lángon 1-2 perc alatt pirosra sőtjők.

A pepperónikat (vagy az egyébként fajta hegyes zöldpaprikát) ezt követően nyálat lángig pároljuk kőbe-kőbe amíg fekete hélyagok nem keletkeznek rajtuk. Ekkor egy kisebb fajta, jó zsírtartalmú anyagdobozba, vagy nylon zacskóba tesszük őket kb. negyed órára, amíg elöggőhőnek ahhoz, hogy a megpárolt héjdarabokat le tud mosni rőlük. Ha ezzel megvagyunk, elhelyezzük a paprikákat a héson, majd lefedjük azokat 1-1 vastag szelet sajttal, amelyeket jó melegben 3-4 perc alatt rőjjük olvasztunk. Az egy elkészített szarvas steak-eket szával, feketeborssal és fehér balzsamecettel zésített avokádó szeletekkel tölöljük. A Borajánál: A zöldbors, sajt, párolt paprika és avokádó krémes zölő egyvelege az egyszerre ropogós és omlós szarvashőson, egy kiváló győmőllcső illatokkal, könnnyed fűssőggel és elegőns savakkal rendelkező fehérbort kő-vőin maga lellő. S ha ilyen keresőnk, a Vylyan 2008-as Chardonnay-jőiban biztosan megtalöljük... A