

Tázdelt Ázgerinc ÁjfonyalekvÁjrral

SzerzÁ -ka-pÁ-r-

2007. augusztus 13.

UtolsÁ frissÁ-tÁs 2012. februÁr 19.

- 1 db Ázgerinc (csonttal, de keresztcsont Ás nyak nÁlkÁl)
- 10-15 dkg fÁstÁltszalonna
- 1 nagy fej hagyma
- 4-5 gerezd fokhagyma
- 1-1 tk sÁ, bors, paprika
- 2 tk provence-i fÁszerkeverÁk
- 6-6 szem borÁka bogyÁ Ás szegfÁbors
- 1 Áveg jÁ minÁsÁgÁ ÁjfonyalekvÁjrral

A szÁraz fÁszereket mozsÁjban ÁsszetÁrjÁk a sÁval, Ás az Á-gy kapott fÁszerkeverÁkbe forgatjuk a ceruzÁnyi vastagsÁgÁ, 10 cm hosszÁ szalonnacsÁkokat. Az elÁzÁleg megtisztÁ-tott Ás lehÁrtyÁzott hÁst egy vÁkony, keskeny pengÁjÁ kÁssal 2 cm-es tÁvolsÁgonkÁnt ÁtszÁrkÁljuk a gerincre merÁulegesen, felÁlrÁl lefelÁ 45 fokban. Ezt kÁ egy spÁkelÁtÁ, vagy egy kÁtÁtÁ segÁ-tsÁgÁvel egyenkÁnt befÁzzÁk a szalonna csÁkokat az elÁkÁszÁ-tett majd minden mÁsodik nyÁ-lÁsba csÁsztatunk egy negyed cikk fokhagymÁt is. A maradÁk fÁszerkeverÁkkel bedÁrzsÁljÁk a hÁst, majd egy tÁzÁllÁ edÁnybe helyezzÁk, beborÁtjuk a tÁzdelÁsbÁl kimaradt szalonnÁval, kÁszÁrjuk a finomra vÁgott hagymÁt Ás ÁntÁnk alÁ kb. 0,5 liter vizet. Lefedve, elÁmelegÁ-tett sÁtÁben kb. 1,5-2 ÁrÁ sÁtÁk, kÁzben idÁnkÁnt meglocsolgtjuk a sajÁt levÁvel, illetve szÁksÁg szerint pÁtoljuk az elpÁrolgÁ vizet. Ha hÁs megpuhult, a korÁjban hasznÁlt vÁkony pengÁjÁ kÁssal fejtsÁk le a csontÁrÁ, majd a szalonnacsÁkokra merÁulegesen szeleteljÁk fel azt. KevÁs szerencsendiÁval fÁszerezett burgonyapÁrÁt Ás jÁ minÁsÁgÁ Ájfonyale esetleg vÁrÁsborban pÁrroltÁ mÁzes kÁrtÁt adjunk mellÁ, a pecsenyelevet pedig kÁlÁn mÁrtÁjsos edÁnyben sz fel hozzÁj.

ÁitalÁnos borajÁnlÁ: A komplex ÁzhatÁs, a fÁstÁltszalonna Ás az Ájfonya, a keleti- Ás szÁrÁ-tott zÁldfÁszerek, izgalmasan karakteres, jellegzetesen, de nem eltÁzott barrikolÁssal kÁszÁlÁmu vÁrÁs cuveÁt kÁ-vÁjnnak. VillÁny, SzekszÁrd, Lelle, Eger Ás Sopron mind versenybe szÁllhatnak. Cabernet, Merlot, Pinot Noir rÁsztevÁjuk elÁnyben. Á