

Pácolt strucc konfitálva

Szerző: Mons. Chien

2009. március 18.

Utolsó frissítés 2009. március 18.

- 80 dkg strucc steak
- 3 ág rozmaring
- 1 ek szánesbors
- 1 dl vörösbors
- 1 dl olívaolaj
- 1 kg libazsír
- 1 fej fokhagyma

- szá strucc steak má a vadak kázzátt szá; má-tva is igazán szá; raz hásfále, ezárt kázzátt sen ká-vájja a pá; nemkázáttben jáz tesz neki a konfitálás (báz szá-rban, alacsony háfokon tártán hákezelés) is, amiárt ajá;nlott ut isá prázbáz;lkozni esetben:

Á A hást egyben hagyva megforgatjuk gorombáz;ra zázott szá-nesbors á dörváz;ra vá;gott rozmaringlevél keverékből majd egy jáz záz;rád edényben elhelyezve ráz;ntjáz az olíva-vájit á a bort. 3 napig hideg helyen árteljáz, á regg este forgatjuk a pá;cban. Ha ezzel megvagyunk, kéváz libazsír-ron kárbepír-tjuk a hást, jáz megsázzuk, majd a tábbi felolvasztott szá-rba helyezzáz, hogy az teljesen ellepje.

Az á-gy libazsírba folytott strucc mellé dobjuk a megpucolt fokhagymagerezdeket, majd elá meleg-tett szá-tábe helyezzáz az égészet. Takaréká;ngon kb. 4 á;ín keresztáz meleg-tjáz, de fontos, hogy soha ne forrjon bugyogva a szá-r. Ha ez má;gis megtártá;ne, rá;nyire tá;masszuk ki a szá-tá;ajtáz. Ha esetleg kemencében kázzá-tjáz, a paráz kaparjuk ki á abbáz égészen, á a lefedett cseréptá;lat egy égész á;szakáz;ra hagyjuk benne. Á Az elkészáz;lt hágymalekvá;rral á; pecsenyész-ros piráz;ssal, vagy melegen, borban fátt aszaltszilvával á; hercegná; burgonyával cászerá; fogyasztani. Á Boráz;ínáz: Á A Simon Pince superior mináz-sá-tás; 2006-os Bikavárát ajá;nlom hozzá; . Káz; tátelek kiváz; pá;rosáz;sa lesz ez, á garantá;lhatom.