

## Szent Hubertus carbonara

SzerzÅ' Giorgio

2009. mÅ'ijus 06.

UtolsÅ³ frissÅ-tÅ©s 2009. mÅ'ijus 06.

- 50 dkg szÅ©lesmetÅ©lt (szÅ'iraz)
- 15 dkg szÅ'irÅ-tott szarvassonka vagy pÅ'irmai sonka
- 2 ek olÅ-va olaj
- 1 dl olaszrizling
- 2 dl tejszÅ-n
- 3 db tojÅ'ssÅ'rgÅ'ija
- 1 cs bazsalikom
- 10 dkg reszelt parmezÅ'in

- sÅ³, borsA felhevÅ-tett olajon lepirÅ-tjuk a jÅ³ megszabdalt sonkaszeleteket, majd felÅ¶ntjÅ¼k a borral, hogy a serpenyÅ' aljÅ'irÅ³ felszabadÅ-tsuk az odasÅ¼lt pÅ¶rsanyagokat Å©s megpuhÅ-tsuk a sÅ³zott hÅ°st. 2-3 perc forralÅ'ist kÅ¶vetÅ'en takarÅ©kra vesszÅ¼k a lÅ'ingot Å©s a sonkÅ's-boros alaphoz keverjÅ¼k a tejszÅ-nt. Ha teljesen homogÅ©nre kevertÅ¼k a szÅ³szt, vegyÅ¼k le a tÅ±zrÅ'l, Å©s folyamatos keverÅ©s mellett adjuk hozzÅ' a frissen Å'rÅ¶lt borssal Å-zesÅ-tett Å©s habosra felvert tojÅ'ssÅ'rgÅ'ikat.

Az Å-gy kapott szÅ³szt hÅ-gÅ-tsuk 2 szedÅ'kanÅ'inyi tÅ©szta fÅ'zÅ'lÅ©vel Å©s 2 percnyi lassÅ° forralÅ'ist kÅ¶vetÅ'en vegyÅ¼k tÅ±zrÅ'l. Az al dente kemÅ©nysÅ©gÅ±re fÅ'zÅ¶tt tÅ©sztÅ'it leszÅ±rÅ©s utÅ'in (Å¶blÅ-tÅ©s nÅ©lkÅ¼l) keverjÅ¼k bele az Å-gy mÅ'irtÅ'sba Å©s adjuk hozzÅ' a durvÅ'ra aprÅ-tott bazsalikomot. Hagyjuk 5 percet Å'llni, hogy a tÅ©szta kellÅ'kÅ©ppen Å'itvegyÅ-zeket, majd egy Å'itforgatÅ'ist kÅ¶vetÅ'en, reszelt parmezÅ'innal meghintve szervÅ-rozzuk. Å BorajÅ'inlÅ³: Å E taljÅ'in eredetÅ-tÅ©sztafogÅ'shoz mi mÅ'ist is ajÅ'inlhatnÅ©k, mint egy jÅ³ olaszrizlinget a csodÅ'latos egri borvidÅ©krÅ'l. S ha rÅ'im hallgatnak, nem mÅ'ist fognak hozzÅ' kÅ³stolni, mint a JuhÅ'sz TestvÅ©rek 2007-es Å©vjÅ'ratÅ'it. E tÅ©tel kedves, citrusos illata Å©s elegÅ komoly savai, kÅ¶zepesen magas alkoholtartalma jÅ³ kiegÅ©szÅ-tik majd az Å©tel neutrÅ'ilis Å-zÅ©t Å©s bazsalikomtÅ³ vezÅ© illatÅ'it. Å