

Rozmaringos borjáslik

Szerző: -ka-pár-

2007. augusztus 22.

Utolsó frissítés 2007. szeptember 13.

- 80 dkg szarvasborjás szőlő
- 40 dkg svájci szalonna
- 8 db paradicsom
- 8 db rozmaring ág
- 2dl olaj
- 1 fej fokhagyma
- só, bors, kakukkfű

Csak akkor álljunk neki az étel elkészítésének, ha már rendelkezésünkre áll a 8 db, kb. 30 cm hosszúságú, fűszerszáraz rozmaringág, amiket idősebb rozmaringbokrokra metszettünk le. A szarvasborjást ekkor lehártyázzuk, és elvesszük a szeletekre, majd kócskjúcsi csikokra, végül pedig egyenlő méretű nagyzetes darabokra vágjuk, sózzuk, borsozzuk. szalonnát szintén hasonló méretűre daraboljuk, majd mind a hús-, mind pedig a szalonnadarabokat egyenként áttlyukasztjuk egy vékony pengéjű késsel. Ezt követően az olajbájt, a fokhagymát és a morzsolt kakukkfűbájt csinálunk és beleforgatjuk a húst, amit 1-2 órán keresztül benne is hagyunk. Ez idő alatt a paradicsomokat főlbevágjuk és áttlyukasztjuk, a rozmaring ágakat pedig kihegyezzük. Miután a pációbájt kivettük a húsdarabok leveles rozmaring ágakra hűzzük őket a szalonna és paradicsomdarabokkal váltakozva. Keményfa parázs felett sőtűnk legalább 40 percig, ha pedig a tűz időközben lángra kapna a szalonna zsírját, permetezzünk rá bor és víz 1:1 arányú keverékével. Az elkészült nyársakat frissen sólt fehér kenyérrel és mozzarella és zöldeket tálaljuk. A Borállás: Két elkészítés van: ha ez a vacsora egy kávé utáni étkezés, fogyasszunk hozzá valami fűszeres, erőteltesebb savgerinccel rendelkező erős rozmaringot (akár frissnek is), ha viszont komolyabb alkalomról van szó, mindenképpen egy karakteres Egri Pinot Noir-t javasolnánk az asztalra tenni. Á Á