

NyÁiri salÁita fÁ¼stÁ¶ltpisztrÁinggal

SzerÁ: KapallÁ³ G. Gyula
 2010. jÁnius 20.
 UtolsÁ frissÁ-tÁs 2010. szeptember 27.

- 40 dkg Á°jburgonya
- 2 cs hÁ³naposretek
- 2 db kisebb fÁ¼stÁ¶ltpisztrÁing
- 25 dkg borsmustÁjr levÁ©l
- 25 dkg madÁjrbegy salÁitaÁ
- 3 dl fÁ'zÁ'tejszÁ-n
- 2-3 ek tejfÁ¶l
- 1-2 ek ecetes torna
- Á¶rÁ¶l fekete Á©s fehÁ©rbors
- sÁ³

Á A zsenge Á°jburgonyÁkat kevÁ©s vajon fedÁ' alatt megpÁroljuk, majd meghintjÁ¼k egy csipet sÁ³val Á©s feketeborssal, aztÁin hagyjuk kihÁ±lni. Ezalatt elkÁ©szÁ-tjÁ¼k a desszinget. Az ecetes tormÁit egy teaszÁ±rÁ'n keresztÁ¼l kinyomkodjuk, hogy ne legyen tÁ¶ savanyÁ°, majd hozzÁjkeverjÁ¼k a tejszÁ-nhez, amit tovÁjbbi 2-3 evÁ'kanÁinyi tejfÁ¶llel dÁ°sÁ-thatunk Á©s fehÁ©borssal tovÁjbb Á-zesÁ-thetÁ¼nk.

Ha mindezzel megvagyunk, a burgonyÁit, a felszeletelt hÁ³naposretek Á©s a megmosott, leszÁjrÁ-tott salÁitaleveleket helyezzÁ¼k el a tÁinyÁ©rokon, Á©s az Á-gy kapott halmocskÁjkat szÁ³rjuk meg a kifilÁ©zett fÁ¼stÁ¶ltpisztrÁing darabokra tÁ©pkedett hÁ°sÁjval. A dresszinget kÁ¼lÁ¶n adjuk mellÁ©, hogy mindenki Á-zlÁ©s szerint adagolhassa azt.

BorajÁinlÁ³:

A BÁirdos Á©s Fia PincÁ©szet 2009-es Á°vjÁjratÁ° Pinot Grigio-jÁit ajÁinlom hozzÁj, mely a fiatal Á¼ltetvÁ©ny harmadik tera a ManÁ³si dÁ±lÁ'bÁ'l. Igen jÁ¶l eltalÁjlt egyensÁ°lyÁ°, hatÁjrozottan fajtajelleges bor. IllatÁiban Á©s Á-zÁ©ben ott van a gyÁ³gyfÁ¼vek finom, kesernyÁ©s dominanciÁja, s mellette tarka virÁjgok egÁ©sz orgiÁja finom lecsengÁ©ssel.