

Nyálcombok nyáririasan

Szerző: Kende

2010. augusztus 21.

Utolsó frissítés: 2010. augusztus 26.

- 6 db nyálcomb és lapocka
- 3 db tv paprika
- 2 db pritamin
- 4 db paradicsom
- 1 fej fokhagyma

- 1 cs szájzellér
- 4-5 db babérlevél
- 5 db szegfűbors
- 1-2 szál rozmaring
- 1/2 dl olaj

- s, bors megtisztított és az zleteknél elvált nyálcombokat beletesszük az elázal leg vzebe áztatott kerámia táliba, szzuk, borsozzuk és ssekeverjük a nagyobb darabokra vlt paradicsommal, paprikával, szájzellérel.

A fokhagymagerezdeket és a rozmaringakat kslappal nyomkodjuk meg kissé és gy dugjuk a hős kálz, csak mint a szegfűborsot. Vgál locsoljuk meg az egészlet báven olva olajjal és lefedve, sítáben sssk kb. 1 r keresztál maximális hőkön. Ha a hős megpuhult, fedő nélkül pirátsuk további 1-2 percen keresztül. Friss kenyere vagy sajtos polenta hozzáj kretknt. Borajni: Egy csodás, 2009-es vjrat, ropogás Rizlingszilváj hozzáj Csáter ap Pincájábál, amely minden illatában és zében a nyár ragyogását idézi. A nyulak minden bizonnyal szeretni fogják.