

Diával tázdelt Ázcomb vÁrÁsÁifonyÁival

SzerÁ: Kende

2011. jÁnius 13.

UtolsÁ frissÁ-tÁs 2011. jÁnius 21.

- 1 db Ázcomb
- 20 dkg tisztÁ-tott diÁ, vagy pekÁndiÁ
- 10 dkg kacsaszÁ-r
- 1 fej hagyma
- 3 gerezd fokhagyma

- 2 szÁjl rozmaring
- 1 ek szÁ-nesbors
- 1 tk szecsuÁjni bors
- 1 csapott ek sÁ
- 2 ek mÁz

- 4-5 szelet baconAz Ázcombot lehÁrtyÁzzuk Ás a csontjÁra merÁlegesen 10-15 lyukat szÁrunk bele. Ezekbe a lyukakba a sÁbÁ, szÁ-nesborsbÁ Ás szecsuÁjni borsbÁ kÁszÁlt ÁrlemÁnyt, 1-1 szeletke fokhagymÁt Ás 1-1 negyed - elÁ szÁjaz serpenyÁben megpirÁ-tott Ás mÁzzel leÁntÁtt - diÁt helyezÁnk el.Á Ha ezzel megvagyunk, a combot minden oldalÁjn megpirÁ-tjuk a jÁ felhevÁ-tett kacsaszÁ-ron, majd tázÁllÁ tÁlba helyezzÁk.Á

A maradÁk sÁs borsos fÁszerkeverÁket rÁszÁrjuk a hÁsra, kÁrÁ tesszÁk a felaprÁ-tott vÁrÁshagymÁt amire rÁ locsoljuk a visszamaradt zsiradÁkot, valamint 1 bÁgre melegvizet. A hÁst befedjÁk a szalonna szeletekkel, majd a sÁtÁedÁnyt lefedve, 1,5-2 ÁrÁn keresztÁl sÁtjÁk elÁmelegÁ-tett sÁtÁben kÁzipes lÁngon. (ÁgyeljÁnk rÁ, h sÁssÁk tÁ az Ázcomb, mert akkor ehetetlenÁl rÁgÁssÁj vÁlhat.)Á Ha kÁsz van, hagyjuk nÁhÁny percig pihenni, majd a diÁdarabokra merÁlegesen szeleteljÁk fel Ás a megmaradt mÁzes diÁval, sÁrÁ vÁrÁsÁifonya lekvÁrral, valamint burgonyapÁrÁvel tÁljaljuk.Á

BorajÁnlÁ: Vincze BÁla 2008-as Syrah-jÁt ajÁnlom hozzÁj, melynek egzotikus fÁszeressÁge Ás vÁrÁs bogyÁsgyÁmÁlcsÁkkel, meggyel, szederrel teli aromÁja, visszafogottan jelenÁvÁ fÁssÁiga, kivÁlÁan illik az illatos borsfajtÁkhoz illetve a pirÁ-tott diÁ Ás Áifonya Ádes fanyarsÁgÁhoz. Á