

Provence-i ÁµzmÁjj

SzerzÁ' -ka-pÁ-r-

2007. szeptember 12.

UtolsÁ³ frissÁ-tÁ©s 2007. szeptember 25.

- 1 ÁµzmÁjj
- 15 dkg hÁ°sos szalonna
- 0,5 dl oliva olaj
- 2 kisebb cukkÁ-ni
- 2 pritamin paprika

- 1 padlizsÁjn
- 1 pÁ³rÁ©hagyma
- 4 paradicsom

- 4 gerezd zÁ°zott fokhagyma
- 3 babÁ©rlevÁ©l
- 1 tk porvence-i fÁ»szerkeverÁ©k

- sÁ³, fehÁ©rbors Az olajon kiolvasztjuk Á©s megpirÁ-tjuk a kockÁjra vÁigott szalonnÁjt, majd a forrÁ³ zsiradÁ©kon Á³vatosan megpÁjroljuk a felcsÁ-kozott mÁjjat sÁ³zÁjs nÁ©lkÁ¼l. Ha a mÁjj mÁjr nem enged vÁ©rt, szedjÁ¼k ki a szalonnÁjval egy tÁinyÁ©rra Á©s tegyÁ¼k fÁ©lre. A visszamaradt szafthoz adjuk hozzÁj a szintÁ©n csÁ-kokra vÁigott pÁ³rÁ©hagymÁjt Á©s papkevergetÁ©s mellett kezdjÁ¼k el azokat pÁjrolni. 2-3 perc mÁ°lva adjuk hozzÁj a vÁ©kony karikÁjra vÁigott cukkÁ-nit, Á©s a fÁ©lkarikÁjra vÁigott padlizsÁjnt, valamint az Á¶sszes fÁ»szert Á©s egy kÁjvÁ©skanÁjnyi sÁ³t. FedÁµ alatt pÁjroljuk tovÁjbbi percig, majd adjuk hozzÁj a gerezdekre vÁigott paradicsomot, Á©s fedÁµ nÁ©lkÁ¼l fÁµzzÁ¼k mÁ©g tovÁjbbi 1-2 percig, de Á¼gyeljÁ¼nk ráj, hogy a zÁ¶ldsÁ©gek ne puhuljanak meg tÁ°lsÁjgosan, inkÁjbb maradjanak kissÁ© ropogÁ³sak. Ha kÁ©szne minÁµsÁ-tettÁ¼k â€žfrancia lecsÁ³nkatâ€• forgassuk bele a mÁjjat Á©s a szalonnÁjt, majd rotytantsuk Á¶ssze az egÁ©szet. B esetleg pennetÁ©sztÁjval tÁjllaljuk a lugasban, vagy az Á¶reg diÁ³fa alatt a kerti asztalnÁjl. Á

BorajÁjnlÁ³: Á

Á%on egy jÁ³ ivÁjsÁ°, igÁ©nyes KÁ©kfrankost adnÁ©k hozzÁj, pÁ©ldÁjul a Heimann Pince 2006-os Á©vjÁjratÁjt. A szekszÁjrd termÁµ szÁµlÁµt tartÁjlyos erjesztÁ©s utÁjn 6-7 hektÁ³s rÁ©gi hordÁ³kban Á©rleltÁ©k, Á-gy a frissessÁ©g Á¶tvÁ¶zÁµdik benne lÁjgysÁjggal Á©s nÁ©mi fÁ©rfias, megfontolt karakterrel. A pince az â€želsÁµ nekifutÁjsâ€• fantÁjzianÁ©vvel kÁ-vÁjnta jelezni elsÁµ, fajtakÁ©nt letÁ¶ltÁ¶tt KÁ©kfrankosuk, amit mindenKÁ©ppen erÁµs kezdÁ©snek kell elk¶nyvelnÁ¼nk. KÁ-vÁjncsian vÁ a tovÁjbbi fejlemÁ©nyeket.