

Muflon saslik

Szerző: Kapallás G. Gyula
2013. július 07.
Utolsó frissítés 2013. július 07.

Á

- 1 kg mufloncomb
- 30 dkg füstöltszalonna
- 5-6 fej vöröshagyma vagy lilahagyma
- 5-6 db paradicsom és/vagy kaliforniai paprika

- 2 dl olaj
- 3 szál friss vagy 3 tk szárított rozmaring
- 2 tk torma és szegfűszeg
- 3 gerezd fokhagyma
- só, őrölt fekete bors

A combhúst falatnyi darabokra vágjuk és olajban, finomra vágott rozmaringban, zöldségfokhagymában, valamint frissen tört torma és szegfűszeg keverékében helyezzük 1-3 napra. A hidegen pácolt húsdarabokat ezután acél, vagy vízben áztatott bambusznyársakra húzzuk, vágjuk a füstöltszalonnában, hagymában és paradicsomban vagy paprikában vágott szeletekkel.

A fenti módon elkészített nyársakat ezután sózzuk, borsozzuk, majd grillrácson, faszénparázs fölött, vagy alufóliába csomagolva, 220 fokra előmelegített konyhai sütőben sütjük kb. 1-2 óráig. Kérleként zöldségfokhagyma és szegfűszeg keverékét, vagy friss zöldségkeveréket adhatunk hozzá.

Borajlás:

E keverék alapanyagokkal és illatos fűszerekkel készült vadnyársához egy 2009-es évjáratú villányi pin noir szőlőt vagy szekszárdi kadarkát ajánlok, mely borok keverékével és fűszeres illatukkal, azokkal maguk is a nyári napsütést idézik.