

Erdősznyárs

Szerző: -ka-p-r-

2014. szeptember 20.

Utolsó frissítés: 2014. szeptember 20.

- 50 dkg szarvaskolbász
- 50 dkg barna csiperke
- 50 dkg pritamin paprika
- 50 dkg vöröshagyma
- 1 csokor friss vagy 1 ek szárított kakukkfű
- só, bors
- 1 csomag fém vagy bambusznyárs

A kolbászt ujjnyi darabokra vágjuk, a paprikát és a hagymát hasonló forma szeletekre. A gomba tönkjét kitérítjük, kivágjuk, kalapjának bététet lehúzzuk. A paprikát, hagymát és gombát jóval megsózzuk, megborsozzuk és meghintjük szárított vagy friss kakukkfűvel.

Ezután a hozzávalókat váltakozva a nyársakra húzzuk és faszénparázs vagy kágrill felett megsütjük. Friss hízikennyel fogyasszuk.

Borajánlás:

Egy fűszeres karakterű, ámde könnyed kadarkát vagy pinot noir-t, esetleg valami jóféle sillert innék hozzá, bájlik minden fánál, ha van, egy vastag falú régi üveg pohárban, vagy ahogy éppen a kedvem tartja.