

Skálát muflontojás

Szerző: Kapallás G. Gyula
 2015. november 15.
 Utolsó frissítés 2015. november 15.

- 9 db tojás
 - 40 dkg mufloncomb
 - 3 dl tej
 - 2 db zsemle
 - 1 kis fej vörshagyma
 - 2 gerezd fokhagyma
 - 10 dkg füstölt csemege szalonna
 - 1 csokor petrezselyem
 - 1-1 kk rózkakukkfű, rozsmaring, szurokfű
 - 1 tk feketebors
 - 1 ek worchester szósz
 - 10 dkg liszt
 - 10 dkg zsemlemorzsa 6 db tojást forrásban levő vízbe helyezünk, 5 percig főzzük, majd jeges vízben lehűtjük.
- A muflonhúst és a csemegezalonnát finomra daráljuk, majd összekeverjük kávé felvert tojással és a tejbe áztatott, kicsavart zsemlekkel. A kapott masszát fűszerezünk a worchestershire szósszal, aprított petrezselyemmel, sóval, borssal, szárított zöldségekkel, valamint a zölt fokhagymával és a lereszelt vörshagymával. A tojásokat megpucoljuk, lisztbe forgatjuk és beburkoljuk a hat egyenlő résszé osztott hőspáppal.
- Az így kapott tojásokat előbb lisztbe, majd felvert tojásba, végül pedig zsemlemorzsaiba forgatjuk és zsiradékba aranyárgára sütjük. Salátával vagy tetszőszerinti kávéval, főzelékkel tálaljuk.

Borajánlás:

2012-es Évjárató Somlói Hárslevelűt vagy egyből savhangsúlyos, minerális fehérborral ajánlok hozzá.