

Sálet cseréptáiban szarvassonkával

Szerző: -ka-pár-

2018. január 28.

Utolsó frissítés 2018. január 28.

Á Á

- 50 dkg feketeszemű fehérbab

- 50 dkg szarvassonka

- 10 dkg Árpagyöngy

- 2 fej vöröshagyma

- 3 gerezd fokhagyma

- 2 ek libazsár

- 2-3 tk pirospaprika

- 6 db tojás

- sá, feketebors a babot néhány árrá, vagy akár egy egész ájszakára beáztatjuk hideg vízbe. Erre a célra tényleg alkalmas az a cseréptál is amelyben a sáletet sátni fogjuk, hiszen azt is be kell áztatni a sáttal. A szarvassonkát ujjnyi vastagságú szeletekre vágjuk és szintén beáztatjuk, hogy megszabaduljon a felesleges sámmenyiségtől és némileg enyhéjén a füstölő ízét is. Ha mindezzel megvagyunk, a zsiradékon fonnyasszuk meg a felszeletelt vöröshagymát és fokhagymát, majd szórjuk meg a pirospaprikával és borssal valamint egy kevés sával. fűszeres pirított hagymát engedjük fel kevés vízzel és adjuk hozzá az áztatásvízétől leszárított fekete szemű fehérbabhoz és a leáblított árpacsöngyház, majd keverjük jó össze. A cseréptáiban a babos keveréket úgy helyezük el, hogy a szarvassonkából vágott szeletek kőrt réteg bab kőzzel helyezkedjenek el, a bab tetejére pedig áltessük rá a jó megmosott tojásokat. Végül ántsük fel annyi vízzel, ami legalább kőrt ujjnyira ellepi az egész. A lefedett cseréptálat helyezük a 160 fokra előmelegített sáttal be és 3,5-4 árráin keresztül pároljuk későbbre a sáletet. Forrá, rozskovással késztük a házikényárral adjuk asztalra.

Borajánlás:

Barrique árelés tokaji furmintot, vagy szekszárdi chardonnay-t ajánlok hozzá fogyasztani.