

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 libazsír
- 2-3 tk pirospaprika
- 6 db tojás

sá, feketebors a babot néhány árrá, vagy akár egy egész ájszakára beáztatjuk hideg vízbe. Erre a célra tálkálatosan alkalmas az a cseréptál is amelyben a sáletet sátni fogjuk, hiszen azt is be kell áztatni a sáttal elátt. 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 ágy helyezzük el, hogy a szarvassonkából vágott szeletek káteg bab kázzátt helyezkedjenek el, a bab tetejére pedig áltessük rá a jó megmosott tojásokat. Végül ántsük fel annyi vízzel, ami legalább káteg ujjnyira ellepi az egész. A lefedett cseréptálat helyezzük a 160 fokra előmelegített sáttal be és 3,5-4 árráin keresztül pároljuk kásze a sáletet. Forrá, rozskovájsszal kászált házikényárral adjuk asztalra.

Borajánlás:

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