

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 füstölt áze is. Ha mindezzel megvagyunk, a zsiradékon fonnyasszuk meg a felszeletelt vöröshagymát és fokhagymát, majd szárjuk meg a pirospaprikával és borssal valamint egy kevés sával. fűszeres pirított hagymát engedjék fel kevés vízzel és adjuk hozzá az áztatásvízétől leszárított fekete szemű fehérbabhoz és a leáblított árpacsöngyház, majd keverjék jó ssze. A cseréptáiban a babos keveréket ágy helyezzék el, hogy a szarvassonkából vágott szeletek káteg bab kázzátt helyezkedjenek el, a bab tetejére pedig áltessék rá a jó megmosott tojásokat. Végül ántsék fel annyi vízzel, ami legalább káteg ujjnyira ellepi az egész. A lefedett cseréptálat helyezzék a 160 fokra elámelegített sáttal be és 3,5-4 árráin keresztül pároljuk kászre a sáletet. Forrá, rozskovájsszal kászált házikenyárral adjuk asztalra.

Borajánlás:

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