

Tarpai ÁmznyiÁrsak

SzerzÁ: TaksÁjr Ferenc
2007. december 06.

- 4 vastagabb pÁicol ÁmzhÁs szelet,
- 12 db aszalt szilva,
- 1 dl tejszÁ-n,
- 2 dl Ádes bor,
- 1 evÁukanÁl ÁtkezÁsi kemÁnyÁ-tÁμ,
- sÁ³,
- bors,
- paprika,
- bazsalikom,
- olaj.

Á A sÁ¼tÁs elÁutti napon a hÁst bepÁicoljuk, a kimagozott aszalt szilvÁjt vÁrÁsborba Áztatjuk. A hÁsszeletekbe zsebet vÁgunk, belsejÁt bazsalikkal bedÁrsÁ¼k, a zsebekbe 3-3 aszaltszilvÁjt teszÁ¼nk, a nyÁ-lÁsokat ÁsszetÁzzÁ¼k. A bort a kemÁnyÁ-tÁμvel elkeverjÁ¼k, hozzÁadjuk a borsot, a paprikÁt a tejszÁ-nt. Az Ámzszeleteket nyÁrsra hÁzzuk, olajjal beecseteljÁ¼k, alufÁliÁba tekerjÁ¼k Ás fÁl ÁrÁjn Át parÁjs felett sÁ¼tjÁ¼k, majd fÁlia nÁlkÁ¼l kengetve megpirÁ-tjÁ¼k. VÁrÁsboros mÁrtÁssal Ás mazsolÁs rizzsel tÁlajjuk. A pÁclÁt vÁ-zbÁl ecettel, hagymaszeletekkel, babÁrlevÁl, kakukkfÁ»vel, mogyorÁhagymÁval, felkarikÁzott sÁrgarÁpÁval, fehÁrrÁpÁval, zellerrel, zÁzott fenyÁu maggal, szemeborssal, szegfÁ»szeggel, sÁval Ás citromhÁjjal kÁszÁ-tjÁ¼k. A hozzÁvalÁkat ÁsszefÁuzzÁ¼k Ás forrÁn ÁntjÁ¼k a receptet TaksÁjr FerencÁ nyÁ-rteleki olvasÁnk kÁ¼lde! KÁszÁ¼nk!