

# Bujdos<sup>3</sup> pecsenye szarvass<sup>1/4</sup>lttel és ny<sup>0</sup>zott paprik<sup>1/4</sup>ival

Szerz<sup>Á</sup> -ka-p<sup>Á</sup>-r-

2008. janu<sup>Á</sup>r 21.

Utols<sup>Á</sup> friss<sup>Á</sup>-t<sup>Á</sup> 2008. janu<sup>Á</sup>r 21.

- 25 dkg hideg s<sup>Á</sup>lth<sup>0</sup>s
- 6 db nagyobb t<sup>Á</sup>csni
- 3 db kaliforniai paprika
- 1 ek. balzsamecet
- 1 csokor bazsalikom
- 1 tk. barnacukor vagy m<sup>Á</sup>z
- 2 dl tej<sup>Á</sup>
- 3 ek pecsenyel<sup>0</sup>
- 1 kk. pirospaprika

- s<sup>Á</sup>, borsKiv<sup>Á</sup>l<sup>3</sup> vacsora sz<sup>Á</sup>-vesen l<sup>Á</sup>tott, de v<sup>Á</sup>ratlan vend<sup>0</sup>gek r<sup>Á</sup>sz<sup>0</sup>re. Szinte m<sup>Á</sup>s nem is kell hozz<sup>Á</sup>, csak egy kev<sup>0</sup>s hidegs<sup>1/4</sup>lt, n<sup>Á</sup>h<sup>1</sup>ny darab krumplics p<sup>Á</sup>r piros h<sup>0</sup>s<sup>0</sup> pritam-, vagy kaliforniai paprika. El<sup>Á</sup>sz<sup>Á</sup>r is a t<sup>Á</sup>csni t<sup>Á</sup>sz<sup>Á</sup>jt k<sup>Á</sup>sz<sup>Á</sup>-ts<sup>1/4</sup>k el a m<sup>Á</sup>r ismert recept alapj<sup>Á</sup>n, majd s<sup>Á</sup>ss<sup>1/4</sup>nk bel<sup>Á</sup>le palacsinta nagys<sup>0</sup> lep<sup>0</sup>nyeket egy serpeny<sup>0</sup>ben, m<sup>Á</sup>gpedig <sup>0</sup>gy, hogy mindegyik lep<sup>0</sup>ny el<sup>Á</sup>tt megpir<sup>Á</sup>-tunk benne egy cs<sup>Á</sup>-k be<sup>Á</sup>-rdalt szalon<sup>Á</sup>jt. Ezt az <sup>0</sup>gynevezett kakast<sup>Á</sup>jt k<sup>Á</sup>s<sup>Á</sup>mbb a t<sup>Á</sup>lal<sup>Á</sup>sn<sup>Á</sup>l d<sup>Á</sup>-sz<sup>Á</sup>-t<sup>Á</sup>sk<sup>0</sup>nt haszn<sup>Á</sup>lunk majd fel. Am<sup>Á</sup>-g ezzel elk<sup>Á</sup>sz<sup>Á</sup>l<sup>1/4</sup>nk, a begy<sup>0</sup>tott szabad l<sup>Á</sup>nr<sup>3</sup>zs<sup>Á</sup>jk f<sup>Á</sup>l<sup>0</sup> t<sup>Á</sup>masztjuk a kiss<sup>0</sup> megs<sup>0</sup>rk<sup>Á</sup>lt paprik<sup>1/4</sup>kat és id<sup>Á</sup>nk<sup>0</sup>nt megforgatva hagyjuk, hogy a k<sup>Á</sup>lsej<sup>1/4</sup>k feket<sup>0</sup>n felh<sup>3</sup>lyagosodjon. Ha eggyel k<sup>Á</sup>szen vagyunk, tegy<sup>1/4</sup>k bele egy kisebb m<sup>0</sup>ret<sup>Á</sup> m<sup>Á</sup>anyagzacsk<sup>3</sup>ba és hajtsuk <sup>0</sup>gy a zacsk<sup>3</sup> sz<sup>Á</sup>jt, hogy a paprik<sup>1/4</sup>b<sup>3</sup>l ki<sup>Á</sup>raml<sup>3</sup>g<sup>Á</sup>maradjon abbenne. Ha m<sup>0</sup>geggel k<sup>Á</sup>szenvagyunk, dobjuk hozz<sup>Á</sup> a m<sup>Á</sup>sikhoz, és <sup>Á</sup>-gy tov<sup>Á</sup>bb. Kb. 10-15 perc m<sup>0</sup>lva vegy<sup>1/4</sup>k ki a zacsk<sup>3</sup>b<sup>3</sup>l a paprik<sup>1/4</sup>kat, és egy pap<sup>Á</sup>-rt<sup>Á</sup>rl<sup>0</sup>vel, vagy egy tomp<sup>Á</sup>bb k<sup>0</sup>ssel h<sup>0</sup>zzuk le a h<sup>0</sup>s<sup>Á</sup>r<sup>3</sup>l a megp<sup>Á</sup>rk<sup>Á</sup>l<sup>0</sup>darabokat, majd v<sup>Á</sup>gjuk kett<sup>0</sup>ket és t<sup>Á</sup>vol<sup>Á</sup>-tsuk el csum<sup>Á</sup>kat, illetve az elszabadult magokat. Ezut<sup>Á</sup>n hosszanti ir<sup>Á</sup>nyban cs<sup>Á</sup>-kozzuk fel megny<sup>0</sup>zott paprikak<sup>1/4</sup>inkat és egy kis t<sup>Á</sup>lk<sup>1/4</sup>ba helyezve locsoljuk meg a balzsamecettel, majd <sup>Á</sup>-zes<sup>Á</sup>-ts<sup>1/4</sup>k m<sup>0</sup>g egy kev<sup>0</sup>s s<sup>3</sup>val, t<sup>Á</sup>rl<sup>0</sup>tt borssal, barnacukorral, s v<sup>0</sup>g<sup>1/4</sup>l t<sup>0</sup>pkedj<sup>1/4</sup>k r<sup>Á</sup> a friss bazsalikomlevelel. Ezut<sup>Á</sup>n m<sup>Á</sup>r nincs m<sup>Á</sup>s dolgunk, mint a s<sup>Á</sup>lth<sup>0</sup>sb<sup>3</sup>l v<sup>Á</sup>gott v<sup>0</sup>kony cs<sup>Á</sup>-kokat felmeleg<sup>Á</sup>-teni kev<sup>0</sup>s pecsenyel<sup>0</sup>ben m<sup>0</sup> ezt a k<sup>Á</sup>t <sup>Á</sup>sszetev<sup>Á</sup>jt a lep<sup>0</sup>nyekbe t<sup>Á</sup>lteni. <sup>Á</sup>-ntetk<sup>0</sup>nt a visszamaradt pecsenyel<sup>0</sup>vel sim<sup>Á</sup>ra keverj<sup>1/4</sup>k a megmeleg tej<sup>Á</sup>lt, és ezt <sup>Á</sup>-zes<sup>Á</sup>-tj<sup>1/4</sup>k pici s<sup>3</sup>val, pirospaprik<sup>1/4</sup>ival, esetleg egy kan<sup>Á</sup>lka er<sup>Á</sup>spaprikak<sup>0</sup>mmel. <sup>Á</sup> Boraj<sup>Á</sup>nl<sup>3</sup>:<sup>Á</sup> <sup>Á</sup> A v<sup>0</sup> vend<sup>0</sup>geknek illik bort hozniuk magukkal, de ha ezt <sup>Á</sup>uk nem tud<sup>Á</sup>jk, vegy<sup>1/4</sup>k el<sup>Á</sup> a h<sup>Á</sup>»t<sup>0</sup>mb<sup>Á</sup>ul azt a roz<sup>0</sup>t, amit <sup>0</sup>pp a v<sup>Á</sup>ratlan alkalmakra tartogatunk.

Á Á