

Kukoricás szarvasvagdalt csÁ-pÁµs-pikÁjns szÁ³sszal

SzerzÁ: Selion
2008. Ájprilis 01.
UtolsÁ frissÁ-tÁ©s 2008. Ájprilis 09.

A hÁ°sgombÁ³choz:

- 50 dkg darÁjlt szarvascomb
- fÁ©l doboz konzerv csemegekukorica
- 1 tojÁj
- 3-4 ek zsemlemorzsa
- 1 nagy fej lilahagyma
- kevÁ©s olaj a sÁ¼tÁ©shez
- sÁ³

- borsA hÁ°spogÁjcsÁj elkÁ©szÁ-tÁ©sÁ©ben semmilyen Á¶rdÁ¶ngÁµssÁ©get nem talÁjhatunk: a gondosan letisztÁ-tott szarvascombot ÁjtdarÁjjuk, majd egy fÁ©l doboz lecsÁ¶pÁ¶ggetett csemegekukoricÁjval, a nem tÁ°l aprÁ³ra vÁjgottÁ lilahagymÁjval Á©s a tÁ¶bbi alapanyaggal jÁ³l elkeverjÁ¼k. A vÁ©gÁ©n egy olyan ÁjllagÁ° masszÁjt kell kapnunk, amely jÁ³l formÁjzhatÁ³ Á©s semmi kÁ©ppen nem esik aprÁ³ darabokra. Ha esetleg az Á¶sszekevert hÁ°smasszÁjnk szÁjraz lenne, akkor mÁ©g egy tojÁjst hozzÁjadhathatunk, hogy legyen benne tÁ¶bb kÁ¶tÁµanyag. Az Á-gy elkÁ©szÁ¼lt hÁ°st legalÁjbb egy fÁ©l Á³rÁ hÁ°tÁµbe tesszÁ¼k, ez idÁµ alatt az Á-zek is jobban Á¶sszeÁ©nek. Ágy kÁ¶nyebb lesz formÁjlni a nagyjÁjbÁ³l egy-mÁjfsÁ© centimÁ©ter vastag, gyermekenyÁ©rnyi hÁ°spogÁjcsÁjkat, amiket aztÁjn kevÁ©s olajon, egyszer megfordÁ-tva, nÁ©hÁjny per alatt mindkÁ©t oldalon megpirÁ-tunk.

A csÁ-pÁµs-pikÁjns szÁ³szhoz:

- Á 40 dkg hÁjmozott paradicsom (lehet konzerv is)
- 1 szÁ©p sÁjrga kaliforniai paprika
- 1 chili paprika, vagy 1 kk. cayenne bors

- 1 ek citrom-, vagy limeÁ©
- 1 ek Worcestershire-szÁ³sz
- kevÁ©s fahÁ©j
- kevÁ©s ÁµrÁ¶lt rÁ³mai kÁ¶mÁ©ny
- sÁ³

- borsA hÁjmozott Á©s kissÁ© megvagdalt paradicsomot elkezdjÁ¼k fÁµzni, majd a felkockÁjzott sÁjrga paprikÁjt hozzÁjadjuk. EkÁ¶zben a chilibÁµl eltÁjvolÁ-tjuk a magokat (aki szereti a nagyon erÁµs Á-zÁ©ket, benne hagyhatja) Á©s aprÁ³ra vÁjgva hozzÁjadjuk a kÁ©szÁ¼lÁµ szÁ³szhoz. A rotyogÁ³ paradicsomos szÁ³szhoz hozzÁjadjuk az egy evÁµkanÁjl citromlÁ©t, valami Worcestershire-szÁ³sz (amit akÁjir hagyomÁjnyos szÁ³ja-szÁ³sszal is helyettesÁ-thetjÁ¼k) Á©s a fÁ»szereket. A szÁ³sz nagyjÁjbÁ³l 20 perc alatt, alacsony lÁjngon kÁ©szre fÁµzzÁ¼k. Á Á KÁ¶retkÁ©nt pirÁ-tÁ³st vagy pÁjroltriszÁ is fogyaszthat hozzÁj. Á BorajÁjnlÁ³: Á Semmi kÁ©ppen ne igyunk hozzÁj testes vÁ¶rÁ¶set, inkább vÁjlasszunk egy Á¼de Á©s fÁ»szere mint amilyen pÁ©ldÁj a Graf KÁjrolyi cuvÁ©e, vagy GÁ¼nzer KÁ©kfrankosbÁ³l kÁ©szÁ¼lt 2007-es villÁjnyi aranyÁ©rmese. M legutÁ³bb egy fiatal Á¼nÁµ hÁ°sÁjbÁ³l kÁ©szÁ-tettÁ¼k el a vagdaltat, s Á-gy a Feind PincÁ©szet SzÁ¼rkebarÁjtja is csodÁjlat illett hozzÁj kellemes bukÁ©jÁjval. Á Á Á