

## Á•nyenc szarvasbÁ©lszÁ-n parÁjzson

SzerzÁ: Kiss VirÁjg

2008. Ájprilis 16.

UtolsÁ<sup>3</sup> frissÁ-tÁ©s 2008. Ájprilis 17.

- 1 pÁjr szarvasbÁ©lszÁ-n
- 4-6 szelet bacon
- 0.5 dl oliva olaj
- 2 szÁjl rozmaring
- 1 kis csokor kakukkfÁ»

- 1 tk fehÁ©rbors

- alufÁ<sup>3</sup>liaA fÁ»szereket elÁµbb mozsÁjban megtÁrjÁ¼k, majd egy Á©les kÁ©ssel aprÁ<sup>3</sup>ra vÁjgjuk Á©s szÁ©tterÁ-tjÁ¼k a vÁjgÁ<sup>3</sup>deszkÁjn. A hÁ<sup>0</sup>st bekenjÁ¼k bÁµven olajjal, majd gÁrgetÁµ mozdulatokkal beleforgatjuk a fÁ»szerbe. EzutÁjn a bÁ©lszÁ-neket spirÁjisan begÁrnygÁrjÁ¼k a bacon szeletekbe, majd hideg helyen pihenni hagyjuk jÁ<sup>3</sup> nÁ©hÁjny Á<sup>3</sup>rÁjn Ájt. Ha mindezzel megvagyunk, csomagoljuk be legalÁjbb kÁ©t rÁ©teg alufÁ<sup>3</sup>jÁjval Áµket, Á©s gyenge parÁjzson sÁ¼ssÁ¼k meg OldalankÁ©t 4-5 percet szÁjnva a mÁ»veletre, legkÁ©sÁµbb 20 perc mÁ<sup>0</sup>lva Á-llatos Á©s Á-nycsiklandÁ<sup>3</sup> bÁ©lszÁ-n szeleteket tÁjlahatunk a szintÁ©n parÁjzsonban sÁ¼lt Á©s sÁ<sup>3</sup>zott vajjal Á-zesÁ-tett burgonyÁjnkhoz. Magam, ha van kÁ©znÁ©l, jÁ<sup>3</sup> minÁµ piros Ájfonya vagy ribizli lekvÁjrt is adok hozzÁj, melynek savanykÁjs Á©dessÁ©ge igazÁjn kiemeli a szarvas omlÁ<sup>3</sup>ssÁjgÁjt Á fÁ»szeressÁ©gÁ©t. Á BorajÁjnÁ<sup>3</sup>:Á NyÁiron 10-12 celsius fokra hÁ»tÁrjt rosÁ© cuvÁ©et iszunk hozzÁj, melyben jelentÁµs sz talÁjünkÁ cabernet sauvignont, tÁ©len pedig valami fÁ»szeres, kellÁµen testes vÁrÁrset. Shiraz, pinot noir Á©s cabernet fajta elÁµnyben. De ha mÁ©g volna, kinyÁ-lhatna hozzÁj egy 2003-as Vylyan Zweigelt is. Á