

Provence-i Á'zmÁjj kicsit mÁjksÁpp

SzerzÁ' Kende

2008. mÁjjus 16.

UtolsÁ³ frissÁ-tÁ©s 2008. augusztus 05.

- 1 db Á'zmÁjj 15 dkg hÁ°sos szalonna 0.5 dl olÁ-va olaj 2 db zsemeke 2 db pritamin paprika 1 db padlizsÁjn 1 cs zÁ¶ldhagyma 4 db paradicsom 25 dkg csiperke

4 gerezd zÁ°zott fokhagyma 3 babÁ©rlevÁ©l 1 tk provence-i fÁ»szerkeverÁ©ksÁ³, fehÁ©rbors Az olajon kiolvasztjuk Á©s megpirÁ-tjuk a kockÁjra vÁjgott szalonnÁjt, majd kiszedjÁ¼k egy edÁ©nybe. A forrÁ³ zsiradÁ©kon ezutÁjn Á³vatosan megpirÁ-tjuk a mÁjbsÁ³l kÁ©szÁ-tett ujjnyi vastag szeleteket, majd ezeket is kivesszÁ¼k a szalonna mellÁ©, Á©s sÁ³val, fehÁ©rborssal meghintjÁ¼k. A visszamaradt szafthoz hozzÁjadjuk a nagyobb darabokra vÁjgott zÁ¶ldhagymÁjt, gombÁjt, illetve paprikÁjt, Á©s idÁ'nkÁ©nt megkeverve elkezdjÁ¼k azokat pÁjrolni. 2-3 perc mÁ°lva beletesszÁ¼k a karikÁjra vÁjgott cukkinit, Á©s a fÁ©lkarikÁjra vÁjgott padlizsÁjnt, valamint az Á¶sszes fÁ±szert Á©s egy teÁjskanÁjnyi sÁ³t. FedÁ' alatt pÁjrolj tovÁjbbi 2-3 percig, majd adjuk hozzÁj a gerezdekre vÁjgott paradicsomot, Á©s fedÁ' nÁ©lkÁ¼l fÁ'zzÁ¼k mÁ°g 1-2 percig. Á©gyeljÁ¼nk azonban arra, hogy a zÁ¶ldsÁ©gek ne puhuljanak meg tÁ°lsÁjgosan, inkÁjbb maradjanak kissÁ© ropogÁ³sak.

Ha elkÁ©szÁ¼lt a â€žratatouilleâ€•, szedjÁ¼k tÁjnyÁ©rra, szÁ³rjuk meg a kisÁ¼lt szalonnÁjval, Á©s helyezzÁ¼k ráj a pirÁ-t mÁjjszeleteket. Bagettel, esetleg pennetÁ©sztÁjval tÁjlaljuk a lugasban, vagy az Á¶reg diÁ³fa alatt a kerti asztalnÁjl. Á BorajÁjnÁ³: Á Mikor elÁ'szÁ¶r kÁ©szÁ-tettem ezt az Á©telt, az â€želsÁµ nekifutÁjsâ€• nevet viselÁµ 2006-os H KÁ©kfrankost ittuk hozzÁj mindenki csodÁjlatÁjra Á©s megelÁ©gedÁ©sÁ©re. Á°szintÁ©n szÁ³lva nem gondoltuk, hogy egy kÁ©kfrankosnak ilyen erÁ'teljes Á-ze is lehet. A bor fÁ©rfias karaktere Á©s mediterrÁjn tÁ¼zessÁ©ge rendkÁ-vÁ¼l jÁ³l harmon a vadbelsÁ'sÁ©ggel Á©s a zÁ¶ldfÁ±szeres dÁ©li raguval. Most, hogy Á°jra elkÁ©szÁ-tettem, kaptam hozzÁj egy palackkal a pir hÁ-res Cabernet Franc-jÁjbsÁ³l. Az eredmÁ©ny vÁjihatÁ³ volt: ismÁ©t osztatlan sikert aratott bor Á©s Á©tel. De mÁ©gis, nem tÁ° ez egy kicsit?