

Zárókövetkeztetés

Szerző: -ka-p-á-r-

2008. június 01.

Utolsó frissítés: 2008. augusztus 05.

- 60 dkg muflon aprított
- 10 dkg vaj
- 0,5 l húsleves

- 2 fej vöröshagyma
- 3 gerezd fokhagyma
- 30 dkg cukkini
- 30 dkg csiperke gomba
- 1-2 piritamin paprika
- 1 cs petrezselyemzöld

- 1-2 szál zsíly

- 1 dl szőlőcseresznye

- 1 tk rósmaring

- sárga, bors kockákra vágott vegyes muflonaprított enyhén ecetes lobogó vízbe engedjük, néhány percig blansz-roszuk, majd leszűrve, a vajon megfuttatott hagymákra tesszük. Miután jól átpirítottuk, hozzáadjuk a zöldségféléket, fűszerezünk sóval, borssal, rozsmaringgal, majd felengedjük a húslevesrel, amit adott esetben kockákba is csinálhatunk.

Fedő alatt mintegy 60-80 percig főzzük, majd ha a hús megpuhult, hozzáadjuk a nagyobb kockákra vágott zöldségeket, a gombákat és a minőségű szőlőcseresznyét, amivel később pároljuk az egészet. Végül utánpótlásul megfuttatjuk a rizst, amit megfuttatunk a muflonaprított petrezselyemmel, valamint zsílyával. Készenléti sáfrányos sáfrányos rizst, vagy párolt barna rizst adunk hozzá.

Á

Borállás: A Tornai Pincészet animális ázokban gazdag 2000-es furmintját ajánlom hozzá, de bármilyen vulkanikus talajon termelt szőlőcseresznye bőséges hozzájárulhatunk. Á

Á