

Árdágyngás nyál

Szerző: -ka-pá-r-

2008. július 22.

Utolsó frissítés 2008. augusztus 04.

- 1 db nyál, meg a májja
- 30 dkg lencse
- 0,5 dl olaj

- 1 ¼ pesto rosso
- 20 dkg ecetes gyöngyhagyma
- 3 dl vörösbors
- 2 ek vegyes virágmag
- 1 tk morzsolt bazsalikom
- 2-3 db babérlevél
- 1 káshagyynyi cayenne bors

- sá, szá-nesborsA nyulat kifilázázzá k á a hást nagyob kockákra vágjuk. Csontját lefagyasztjuk, vagy csontlevet főzzük belé, mely ká lánbázá mártásokhoz lesz majd felhasználható. A hásdarabokat kárbepírítjuk az olajon, majd hozzáadjuk a darabokra vágott májjat is, amit szintén megpirítunk. Ekkor sázzuk, borsozzuk, paprikázzuk, mázet csorgatunk rá, rádobjuk a babérleveleket, majd felöntjük az egyenlő mennyiségű vőzzel hágá-tott vörösborsal, á fedő alatt lassó tázán puháira pároljuk a hást.

Ezalatt a lencsét rővid, sás lánben főlig megfázázzá k, á ha májr majdnem kász a hást, rőgtőn a gyöngyhagymát kővetően hozzáadjuk a raguhoz. Továbbra is fedő alatt rotyogtatva nánny perc alatt kászre pároljuk az egőzet, vőgá l megsázzjuk a bazsalikkal á besáritá k a vörösbors pesto-val. Parázs felett pirított kenyérszeletekkel adjuk asztra.

Á Borajni: Á A Bolyki Pincőzet 2005-ben termelt Cabernet Franc, Merlot á ká kfrankos boraiból házasított árdágyngó Cuvőe-je egyszerre fászeres á kómes, extrakt ádessőge pedig jál mutat finom savaival. Ás pont olyan árdágyngó dolog egy á veggel belé elfogyasztani, mint ezt a nyálragut hozzá elkászá-teni. Bőtran nyissuk fel amikor elkezdánk főzni á tálalásig hagyjuk dekantálá dni.

Á