

Sajttájélesztés a szárazlekvárral

Szerző: -ka-pá-r-

2008. július 14.

Utolsó frissítés: 2008. augusztus 01.

- 10 dkg márványsajt
- 10 dkg Eidami
- 10 dkg füstölt sajt
- 2 ek szárazlekvár

- friss ribizli Ha sajttájat akarunk készíteni borhoz, mindig vegyük figyelembe a bor alapkarakterét, savharmát, és az ízvilágát. Mivel manapság a roséok többsége a savakkal és a gyümölcsökkel operál leginkább, igyekezzünk savanykásabb, picit kesernyős és zamatú sajtokat választani mellőjük, mint például az Eidami, valamint az enyhén füstölt és az ízelet márványsajtok. Ha piros bogyós gyümölcsökkel, illetve ezekből készült lekvárral készítsük a sajttájat, nem foghatunk nagyon mellé.

Á Á

Borajánlás: A rosé borok főszezonja a nyári káznikula idején el mindig, amikor az ember semmi mást nem vár, minthogy az őrnyokban élvezte kortyolgasson valami dűtően hűs finomságot. Ilyen finomság például a Bolyki Pince káfrankosbű készült roséja is, melynek gyümölcsökkel és zúban elsősorban az eper dominál. A palack formában száraz-cimkáján az epren kívül látható még a repülőgép és a vitorlászaj is, melynek szimbolikája szerint egyértelműen arra utal, hogy ha megisszunk belőle egy-két üveggel, elbúcsúllunk, majd nem sokkal később leszünk tőle... Á