

Szárjzrejtekek ± muflonpárkál

Szerző: -ka-pá-r-

2008. szeptember 28.

Utolsó frissítés 2008. szeptember 30.

- 1 kg mufloncomb
- 10 dk vaj
- 3 fej vörshagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 30 dkg aszaltszilva
- 1 tk árnyalt kávé
- 1 tk árnyalt gyömbér
- 1 tk árnyalt fehérbors
- 1 kk árnyalt kardamom
- 1 kk szárjzrejtekek
- 1 kk csipkepaprika
- 1 ek méz

- 0,5 dl olaj
- 2 dl vörshagyma
- só

A kockákra vágott húst megszereljük az árnyalt fűszerekkel, összekeverjük az olajjal, és hideg helyen pihenni hagyjuk egy óráig. Majd a vajat lassan felhevítjük, és lepirítjuk benne a húst, sózzuk, majd összekeverjük a kockákra vágott hagymával és a zúzott fokhagymával.

Fedő alatt, időnként kevés vizet öntve alacsony hőmérsékleten főzzük, majd hozzáadjuk a magozott aszaltszilvát, a minimum 15 percig főzzük, majd hozzáadjuk a szárjzrejtekeket és az evőkanál méz az aszaltszilva és a hús is megpuhult, párolt bulgarral vagy petrezselymes rizzsel adjuk asztalra. Borajánlás: A Mi más passzolhatna hozzá jobban, mint az Orsolya Pince 2006-os "Szárjzrejtekek"-je, melyben a Franc és a Merlot minden pozitív tulajdonsága megmutatkozik. Aszaltszilva és fűszeres, borsos és gazdag savharmóniájú. Meglátásuk tükörszerű lesz a párosítás...