

Fűszeres Ázragu

Szerző: -ka-p-
 2008. november 12.

Utolsó frissítés: 2008. november 14.

- 60 dkg Ázcomb
- 2 ek olaj
- 5 dk vaj
- 2 ek liszt
- 1 kávézemes zellergumó
- 1 cs zellerzöld
- 3-4 db sárgarépá
- 3-4 db hagyma
- 1 cs bazsalikom
- 1 csaszke sárgabors
- 1 tk árnyalt kávémentő
- 1 tk árnyalt koriander
- 2 tk pirospaprika
- 2 ek sárgarépá-tett paradicsom
- 1 dl fehérbor
- 1 ek méz

- s, bors kockára vágott combhúst liszttel megszórjuk, majd a felforrósított olaj-vaj keverékben jól átpirítjuk. Ha ezzel megvagyunk, a húst tegyük egy tálcára, és szórjuk rá a hasonló darabokra vágott zellert, hagymát, répet és a sárgaborsot. Ántsünk alá egy csaszke vizet és lefedve pároljuk 160-180 fokos tűtűben kb. 40-50 percre.

Ekkor adjuk hozzá a paradicsompöttyöt, a mézet, s, fűszerezzük, és tálaljuk az 1-1 csokor bazsalikommal és zellerlevelet. A hús puhásáig vágjuk fel a gá, lefedve pároljuk még további 20-30 percig, majd ha már jónak találjuk, adjuk hozzá a fehérbort. Friss fehérkenyérrel ajánlom tálalni, de adhatunk hozzá kemencés burgonyát, árpakását, akár kuszkuszt is. Borajánlás: A hozzáadott méz, valamint a zöldek miatt a tűtűnk zvilága kellemesen fűs és édes lesz, ezért bátran vlasszunk hozzá valamilyen karakteres fűszertes fehérret, mint amilyen például a hegyaljai Gáttz Pince fűszertes Furmintja.

Á Á