

Pájcolt szarvasbálsz-n mandulás bundában

Szerző: -ka-p-r-

2008. december 13.

Utolsó frissítés 2008. december 14.

- 80 dkg szarvasbálsz-n, vagy hájtsz-n
- 1 ek vadpájc
- 1 dl olaj
- 20 dkg zsemlemorzsa
- 1 ek barnacukor
- 2-3 ek szeletelt mandula
- 3 db tojás
- 15 dkg liszt

- sá szőpen leírtyíztott bálsz-nt ujjnyi vastag szeletekre vágjuk, enyhén besázzuk és a szárazon megtárt, olajkevert vadpájcba helyezzük. Az egy ójszakán át tartó pihentetést követően az olajos pájcot kőzzel leázzuk a hásszeletekről és egy szedákanál hájtával finoman megáttájtjuk áket, hogy a rostok mégjobban meglazuljanak, mágse szakadjanak meg.

Az ágy eláksz-tett hást a hagyományos mádon kipan-rozzuk, azzal a kálánsággal, hogy a zsemlemorzsaiba belekeverjük a szeletelt mandulát és a barnacukrot is. Vággál forrás olajban aranysárgára sáttjuk, ágyelve rá, hogy a mandula meg ne ágjen. Káretkőnt zálldsalítit, vagy burgonyapárot adhatunká mellő káretnek, de az áj vagy káknylekvár is jó illik hozzá.

Á Borajánl: Á Egy 2006-os Mátra Pinot Noir-t ajánlok mellő a Borpalota válogatásáiba. Á E bor selymes fászeressággal hozzájírul majd a mandulás szarvasbálsz-n sokrátá zvilágához.