Å•zbÃ©lszÃ-n Ã©des-savanyÃº paprikÃ¡val

SzerzÅ‘ Selion
2009. januÃ¡r 28.
UtolsÃ³ frissÃ-tÃ©s 2009. Ã¡prilis 09.

- 1 kg Å‘z bÃ©lszÃ-n
- kakukkfÅ±
- borÃ³kabogyÃ³
- 1 fej fokhagyma
- 2 nagy mÃ©retÅ± kaliforniai paprika (sÃ¡rga Ã©s piros)
- fehÃ©rbor-ecet
- vaj
- olÃ-vaolaj

A bÃ©lszÃ-nt alaposan megtisztÃ-tjuk, majd nagyjÃ¡bÃ³l nÃ©gy egyenlÅ‘ rÃ©szre vÃ¡gjuk. MiutÃ¡n ezzel elkÃ©szÃ¼ltÃ¼nk, eg
tÃ¡lban elÅ‘kÃ©szÃ-tjÃ¼k a pÃ¡cot hozzÃ¡, amely olÃ-vaolajbÃ³l, sÅ‘bÃ³l, borsbÃ³l, kakukkfÅ±bÅ‘l Ã©s Ã¶sszetÃ¶rt borÃ³kabog
Ã¡ll. A pÃ¡cba egy fej foghagymÃ¡t is teszÃ¼nk, amit a kÃ©s lapjÃ¡val szÃ©tnyomva tesszÃ¼k a hÃºsdarabokra. A bÃ©lszÃ-nt
alaposan megforgatjuk a pÃ¡cban Ã©s fÃ©l Ã³rÃ¡t Ã¡llni hagyjuk, hogy az Ã-zek Ã¶sszeÃ©rjenek. SerpenyÅ‘ben olÃ-vaolajat
hevÃ-tÃ¼nk Ã©s ebbe helyezzÃ¼k bele az elÅ‘kÃ©szÃ-tett bÃ©lszÃ-neket. Folyamatosan forgatva addig sÃ¼tjÃ¼k, mÃ-g a hÃ
szÃ©le szÃ©pen Ã¡tbarnul, de nyomkodva puha, ruganyos hatÃ¡sÃº marad. Egy evÅ‘kanÃ¡l vajat hirtelen megolvasztunk a forrÃ
olajon Ã©s ezzel a zsiradÃ©kkal Ã¶ntÃ¶zzÃ¼k a serpenyÅ‘ben mÃ¡r majdnem kÃ©szre sÃ¼lt bÃ©lszÃ-nt. A hÃºst tÃ¡nyÃ©rra
helyezzÃ¼k Ã©s mÃ-g az Ã©des-savanyÃº paprika elkÃ©szÃ¼l, pihenni hagyjuk. Â Ã‰des-savanyÃº paprika
A vÃ©kony csÃ-kokra vÃ¡gott nagymÃ©retÅ± kaliforniai paprikÃ¡t olÃ-vaoljon hirtelen sÃ¼tni kezdjÃ¼k, kÃ¶zben sÃ³val, borssa
szÃ³rjuk meg, majd kakukkfÅ±vet hintÃ¼nk rÃ¡.Â
A mÃ¡r majdnem kÃ©sz paprikÃ¡ra fehÃ©rbor-ecetet Ã¶ntÃ¼nk, amitÅ‘l szÃ©pen csillogÃ³, fÃ©nyes kÃ¼lsÅ‘t kap, majd pÃ¡r ev
vÃ-zzel kÃ©szre pÃ¡roljuk. A hÃºsokat vastag szelekre vÃ¡gjuk Ã©s a tÃ¡nyÃ©r kÃ¶zepÃ©re halmozott paprikÃ¡ra helyezzzÃ¼k
SÃ³zzuk, olivÃ¡val meglocsoljuk Ã©s mÃ¡r fogyaszthatÃ³ is!BorajÃ¡nlÃ³:Az Å‘zhÃ¶z alapvetÅ‘en egy szÃ¡raz, testes vÃ¶rÃ¶sbor
illene, de a kÃ¶ret Ã©dess-savanyÃº volta miatt ehhez a fogÃ¡shoz Szepsy IstvÃ¡n pincÃ©szetÃ©bÅ‘l a 2006-os Ã©vjÃ¡ratÃº Bo
CuvÃ©et ajÃ¡nlunk!Â