

Sajtós-pepperónis szarvas steak

Szerző: Kapallás G. Gyula
 2009. február 17.
 Utolsó frissítés 2009. február 17.

- 6 szelet szarvashájszék-n
- 30 dkg gouda sajt
- 6 db hegyes zöldpaprika
- 3 db avokádó
- 2 dl olaj
- 1 ek zöldbors
- száraz hússzeleteket bemaszarozzuk a frissen tört zöldborssal és 1-1 evőkanál olajjal, majd lefedve 1-3 napig hűtőben pácoldjuk őket. Ezután a steakek mindkét oldalát megsózzuk és forró olajban, nagy lángon 1-2 perc alatt pirosra sájtjuk.

A pepperónikat (vagy az egyéb fajta hegyes zöldpaprikát) ezt követően nyáron addig pároljuk kávébe-kávé amíg fekete anyagok nem keletkeznek rajtuk. Ekkor egy kisebb fajta, jó minőségű műanyagdobozba, vagy nylon zacskóba tesszük őket kb. negyed részre, amíg elöregednek ahhoz, hogy a megpárolt darabokat le tud mosni róluk. Ha ezzel megvagyunk, elhelyezzük a paprikákat a hőszigetelt edényekben, majd lefedjük azokat 1-1 vastag szelet sajttal, amelyeket jó melegben 3-4 perc alatt rájuk olvasztunk. Az így elkészített szarvas steak-eket száraz, feketeborssal és fehér balsamecettel megszórt avokádószeletekkel tápláljuk. A Borállás: A zöldbors, sajt, párolt paprika és avokádó krémes-zöld egyvelege az egyszerre ropogós és omlós szarvashúson, egy kiváló minőségű illatokkal, kávényed fűszerezéssel és elegáns savakkal rendelkező fehérborral kiválóan magáé. S ha ilyen keresünk, a Vylyan 2008-as Chardonnay-jében biztosan megtaláljuk... A