PÃ¡colt strucc konfitÃ¡lva

SzerzÅ‘ Mons. Chien
2009. mÃ¡rcius 18.
UtolsÃ³ frissÃ-tÃ©s 2009. mÃ¡rcius 18.

- 80 dkg strucc steak
- 3 Ã¡g rozmaring
- 1 ek szÃ-nesbors
- 1 dl vÃ¶rÃ¶sbor
- 1 dl oliva olaj
- 1 kg libazsÃ-r
- 1 fej fokhagyma

- sÃ³A strucc steak mÃ©g a vadak kÃ¶zÃ¶tt szÃ¡mÃ-tva is igazÃ¡n szÃ¡raz hÃºsfÃ©le, ezÃ©rt kÃ¼lÃ¶nÃ¶sen kÃ-vÃ¡nja a pÃ¡c
nemkÃ¼lÃ¶nben jÃ³t tesz neki a konfitÃ¡lÃ¡s (bÅ‘ zsÃ-rban, alacsony hÅ‘fokon tÃ¶rtÃ©nÅ‘ hÅ‘kezelÃ©s) is, amiÃ©rt ajÃ¡nlott ut
isÂ prÃ³bÃ¡lkozni esetÃ©ben:
Â A hÃºst egyben hagyva megforgatjuk gorombÃ¡ra zÃºzott szÃ-nesbors Ã©s dÃºrvÃ¡ra vÃ¡gott rozmaringlevÃ©l keverÃ©kÃ©b
majd egy jÃ³l zÃ¡rÃ³dÃ³ edÃ©nyben elhelyezve rÃ¡Ã¶ntjÃ¼k az olÃ-vÃ¡t Ã©s a bort. 3 napig hideg helyen Ã©rleljÃ¼k, Ã©s regg
este forgatjuk a pÃ¡cban. Ha ezzel megvagyunk, kevÃ©s libazsÃ-ron kÃ¶rbepirÃ-tjuk a hÃºst, jÃ³l megsÃ³zzuk, majd a tÃ¶bbi
felolvasztott zsÃ-rba helyezzÃ¼k Ãºgy, hogy az teljesen ellepje.

Az Ã-gy libazsÃ-rba folytott strucc mellÃ© dobjuk a megpucolt fokhagymagerezdeket, majd elÅ‘melegÃ-tett sÃ¼tÅ‘be
helyezzÃ¼k az egÃ©szet. TakarÃ©klÃ¡ngon kb. 4 Ã³rÃ¡n keresztÃ¼l melegÃ-tjÃ¼k, de fontos, hogy soha ne forrjon bugyogva a
zsÃ-r. Ha ez mÃ©gis megtÃ¶rtÃ©nne, rÃ©snyire tÃ¡masszuk ki a sÃ¼tÅ‘ajtÃ³t. Ha esetleg kemencÃ©ben kÃ©szÃ-tjÃ¼k, a para
kaparjuk kiÂ abbÃ³l egÃ©szen, Ã©s aÂ lefedett cserÃ©ptÃ¡lat egy egÃ©sz Ã©jszakÃ¡ra hagyjuk benne.Â Â Az elkÃ©szÃ¼lt h
hagymalekvÃ¡rral Ã©s pecsenyezsÃ-ros pirÃ-tÃ³ssal, vagy melegen, borban fÅ‘tt aszaltszilvÃ¡val Ã©s hercegnÅ‘ burgonyÃ¡val
cÃ©lszerÅ± fogyasztani. Â BorajÃ¡nÃ³: Â A Simon Pince superior minÅ‘sÃ-tÃ©sÅ± 2006-os BikavÃ©rÃ©t ajÃ¡nlom hozzÃ¡. KÃ¼
tÃ©telek kivÃ¡lÃ³ pÃ¡rosÃ-tÃ¡sa lesz ez,Â garantÃ¡lhatom.