

Á•zgerinc burgonyafÁjnkon barnamÁjrtÁjssal Á©s erdei gyÁ¼mÁ¶lcsÁ¶kkel

SzerzÁ: Kende
2009. Ájprilis 04.
UtolsÁ frissÁ-tÁ©s 2009. Ájprilis 04.

- 80 dkg Á'zegrincfilÁ©
- 2 ek vadvÁj;c fÁ±szerkeverÁ©k
- 1 dl olÁ-va olaj
- sÁ³, bors

- 3 dl barnamÁjrtÁjs
- 20-25 dkg vegyes erdeigyÁ¼mÁ¶lcs (Ájfonya, mÁjlna, szeder)
- 20 dkg burgonya
- 12 dkg liszt
- 1 tojÁjssÁjrgÁjja

- 2 dkg Á©lesztÁ',

- 3 evÁ'kanÁjl tej,

- 3 dkg vaj,

- sÁ³,

- olaj a fÁjnk sÁ¼tÁ©sÁ©hezA gerincfilÁ©t 2-3 egyenlÁ' darabra vÁjgjuk, Á©s az olajbÁ³l, illetve a durvÁjra tÁ¶rt vadvÁj;c fÁ±szerkeverÁ©kbÁ'l kÁ©szÁ-tett pÁjcbA helyezzÁ¼k lehetÁ'leg 2-3 napra, (de legalÁjbb egy Á©jszakÁjra) Á©s vÁ©gig hÁ±vÁ pihentetjÁ¼k. Ha kivettÁ¼k a pÁjcbÁ³l, a fÁ±szert Á©s az olaj nagy rÁ©szÁ©t hÁ°zzuk le rÁ³la kÁ©zzel, majd jÁ³l felhevÁ-tett sepenyÁ'ben pirÁ-tsuk kÁ¶rbe a hÁ°sok minden oldalÁjt, majd a kÁ©sz oldalakat hintsÁ¼k meg finoman sÁ³val Á©s frissen tÁ¶ feketeborssal. Ha ezzel megvagyunk, Á¶ntsÁ¼nk alÁj 1 dl vÁ¶rÁ¶sbort, fedjÁ¼k le a serpenyÁ't Á©s az egÁ©szet helyezzÁ¼k be a 180 fokra elÁ'melegÁ-tett sÁ¼tÁ'be 8-10 perce., hogy a hÁ°s kÁ¶zepe ne legyen vÁ©res. Aki rosÁ© mÁ³don, esetleg vÁ©resen szereti, az csÁ¶kkentse az "ÁjthÁ°zÁjs" idÁ'tartamÁjt, vagy hagyja el azt teljesen.Á Ha a hÁ°s kÁ©sz van, lefedve pihentessÁ¼k 5-10 percig amÁ-g lecsendesednek benne az Á-zletes nedvek, csak ezutÁjn szeleteljÁ¼k fel. Á Á Á

A burgonyafÁjnkhoz a burgonyÁjt meghÁjmozzuk, kockÁjra vÁjgjuk Á©s sÁ³s vÁ-zben megfÁ'zzÁ¼k. LeszÁ±rjÁ¼k, burgonyanyomÁ³val Á¶sszetÁ¶rjÁ¼k. Az Á©lesztÁ't langyos, cukros tejben felfuttatjuk. A lisztet Á¶sszegyÁ°rjuk a tojÁjssal, a puha vajjal, az Á©lesztÁ's tejjel. VÁ©gÁ¼l Á¶sszedolgozzuk a fÁ'tt burgonyÁjval Á©s a sÁ³val. Letakarva, meleg helyen 1 Á³rÁj kelesztjÁ¼k. A tÁ©sztÁjt lisztezett deszkÁjra helyezzÁ¼k, 2 cm vastagra kinyÁ°jtjuk, majd pogÁjcsaszaggatÁ³valÁ 3-5 cm ÁjtmÁ©rÁ'jÁ± korongokat szaggatunk belÁ'le. A tÁ©sztÁjt bÁ', forrÁ³ olajban kisÁ¼tjÁ¼k, de egyszerre csak nÁ©hÁjny darabot teszÁ¼nk a serpenyÁ'be, mert sÁ¼lÁ©s kÁ¶zben a fÁjnkok megnÁ'nek. Ha megsÁ¼ltek szalvÁ©tÁjra szedjÁ¼k Á'ket, majd ezeken helyezzÁ¼k el a felvÁjgott hÁ°sszeleteket. A felmelegÁ-tett barnamÁjrtÁjst a fÁjnk kÁ¶rÁ© Á¶ntjÁ¼k Á©s megszá³rjuk friss erdei gyÁ¼mÁ¶lcsÁ¶kkel.Á BorajÁjniÁ³:

Egy kÁ¼lÁ¶nleges minÁ'sÁ©gÁ±, 2006-os Á©vjÁjratÁ° Cabernet Sauvignon-t ajÁjnlok hozzÁj a Dolium PincÁ©szettÁ'l, mely mÁ©lyvÁ¶rÁ¶s szÁ-nÁ©vel, bÁjrszony fanyarsÁjgÁjval magÁjban hordozza a meleg, tÁ¼zes mediterrÁjn jelleget, Á©s az erdei gyÁ¼mÁ¶lcsÁ¶k gazdag illatvilÁjgÁjt.Á