

## Pirított dara Rothschild mázdra

Szerző: -ka-pár-

2007. augusztus 16.

Utolsó frissítés 2007. szeptember 13.

- 4 ek olaj
- 4 ek bázadara
- 10 dkg aszalt gyömmölcs (barack, kárho, fage, datolya vagy mazsola)
- 2,5 dl édes bor (madeira, malaga, portói, sherry, furmint)
- 4 ek gyömmölc-s (barack vagy rebarbara)
- 1 csapet sóAz olajat felhevítjük egy tapadéksmentes lábasban és lassan tűzön aranyára pirítjuk benne a bázadarát. Ezt követően felengedjük a borral, adunk hozzá egy kis csapet só és gyakori kevergetés mellett addig pároljuk, amíg a dara megpuhul. Végül hozzáadjuk az apróra vágott aszalt gyömmölcst és átforgatjuk az egészet. Miután kihűlt, kistányóra szedjük és 1-1 kanállal lekvárral dúsítjuk. Italátnos borajánlat:

Egész nyugodtan adhatjuk hozzá azt a bort, amelyikkel fűztük, de egy kivételé is tükéletesen passzol hozzá: