

Egri pincepárkányt

Szerző: Kapallás G. Gyula
2009. május 09.
Utolsó frissítés 2009. május 09.

- 80 dkg Ázomb
- 3 fej hagyma
- 1 fej fokhagyma
- 4-5 db sárgarépá
- 1 kg burgonya
- 30 dkg csiperke, vagy laskagomba
- 10 dkg libazsár
- 2 ek pirospaprika
- 1-1 tk kakukkfű, rozmaring, borókabogyó, szegfűbors
- 1 db szerecsendióvirág
- 2 dl száraz vörösbort
- sárga, borsát felhevített libazsár-ron ¼vegesre pároljuk a felsabdalt hagymát, majd hozzáadjuk a felkockázott húst és az egészét a zsírjára pirítjuk. Ha ezzel megvagyunk, adjuk hozzá a pirospaprikát és a fokhagymát felőztve, sárga borsózzuk, majd felöntve annyi vözzel amennyi éppen ellepi, fedő alatt (1,5-2 óra alatt) csaknem készre pároljuk. Ekkor adjuk hozzá előbb a nagyobb darabokra vágott sárgarépát, majd valamivel később a burgonyát, végül pedig a maradékát öztve fokhagymát és a rusztikus darabokra vágott gombát.

Utóbbi két hozzávaló mellett ejtsük meg a szőlőt, fűszerezést is, és legvégül adjuk hozzá a vörösbort, mely palackból fennmaradó részét addigra már jó eséllyel amőgy is elfogyasztottuk. Ha a burgonya megpuhult, a puha kenyérrel már asztalra is adhatjuk. A Borajánlás: A Juhász Testvérek 2006-os Egri Cuvée-jét ajánlom hozzá nagy szeretettel. A Kékfrankos-Cabernet-Blauburger triumvirátus megfelelő mádon határozott, fűszeres és ivásra csábító. Figyelem, egy palackkal semmiképp sem lesz elég belőle!