FÃ¡cÃ¡nmell bazsalikomos mÃ¡rtÃ¡sban

SzerzÅ‘ Mons. Chien
2009. augusztus 18.
UtolsÃ³ frissÃ-tÃ©s 2009. augusztus 18.

- 4 db fÃ¡cÃ¡nmell
- 1 dl olaj
- 2 tk mustÃ¡rpor
- 3 gerezd fokhagyma
- 1 cs friss bazsalikom
- 4 dl hÃºsleves

- 2 dl fÅ‘zÅ‘tejszÃ-n
- 1 dl fehÃ©rbor
- 1 ek mÃ©z

- sÃ³, szÃ-nesborsA fÃ¡cÃ¡nmelleket megnyÃºzzuk, lefilÃ©zzÃ¼k, majd falatnyi darabokra vÃ¡gjuk Ã¶ssze. A feldarabolt hÃºst olajjal elkevert Å‘rÃ¶lt mustÃ¡rmagbÃ³l kÃ©szÃ¼lt pÃ¡cba helyezzÃ¼k lehetÅ‘leg nÃ©hÃ¡ny napra, de legalÃ¡bb egy Ã©jszakÃ¡ pÃ¡colÃ¡st kÃ¶vetÅ‘en tapadÃ¡smentes edÃ©nyben, gyakori rÃ¡zÃ¡s Ã©s keverÃ©s mellett fehÃ©redÃ©sig sÃ¼tjÃ¼k a hÃºsda hozzÃ¡adjuk a zÃºzott fokhagymÃ¡t, sÃ³zzuk, borsozzuk, majd felÃ¶ntjÃ¼k a hÃºslevessel Ã©s fedÅ‘ alatt addig fÅ‘zzÃ¼k, amÃ meg nem puhulnak egÃ©szen.

Ekkor adhatjuk hozzÃ¡ a tejszÃ-nt Ã©s a mÃ©zet, majd ha visszaforrt, a bort Ã©s a rusztikus darabokra vÃ¡gott bazsalikomot. VÃ©gÃ¼l utÃ¡nÃ-zesÃ-tjÃ¼k sÃ³val Ã©s Å‘rÃ¶lt szÃ-nesborssal. TetszÃ©s szerinti kÃ¶retet adhatunk hozzÃ¡. A kroketthez mos volt kedvem, Ã-gy hÃºslevesben fÅ‘tt Ã¼vegtÃ©sztÃ¡t csinÃ¡ltam hozzÃ¡ aprÃ³ra vÃ¡gott chillivel fÅ±szerezve...Â BorajÃ¡nlÃ³: Â Bott Pince Teleki dÅ±lÅ‘jÃ©ben termett furmint-hÃ¡rslevelÅ± cuvÃ©ejÃ©t ajÃ¡nlom hozzÃ¡ 2007-bÅ‘l. A borÂ elegÃ¡ns illatÃ¡t kÁ harmonikus savai Ã©s kellemes vajassÃ¡ga jÃ³l illenek majd ehhez az izgalmas fÅ±szerezÃ©sÅ± vadszÃ¡rnyashoz.Â