

Latorpecsenye

Szerző: Kapallo G. Gyula

2009. szeptember 14.

Utolsó frissítés: 2009. szeptember 15.

- 2 db mezeinyó
- 1 dl olaj
- 2 ek dijoni mustár
- 1 ek mész
- 4 gerezd fokhagyma
- 1 tk ártalmatlan fehérbor
- 2-3 dl barnamártás
- 1 kis ¼veg feketebizli lekvár

- 1 db pártfogó

A megtisztított és pihentetett nyulakat feldaraboljuk, a gerincet kifilézünk, a combokat és lapockákat belső felükkel csontmentően kissé megnyitjuk. (A maradék csontot és nyakakat hűsleveshez vagy barnamártás készítéséhez használhatjuk fel.) Az előkészített húsdarabokat pörköljük be az olajból, mustárból, zúzott fokhagymából és mézből. Fehérborból és ¼veg feketebizli keverékkel majd hagyjuk tovább pihenni néhány órán, vagy egy éjszakán át.

A fenti módon előkészített húsdarabokat a pörkölt kivételével ¼k, majd olajjal megkenve pártfogóval lassan megsütjük. Az omlett húsdarabokat barnamártással bőven megöntve, feketebizli-, vagy áfonyalekvárral és szeletelt pártfogóval tálaljuk. Kérleként grillezett burgonyát, vagy friss kenyeret adjunk hozzá. Borajánlás: A Pincészet 2006-os kiváló opuszait ajánlom hozzá, melynek neve Lator. "...emberfeletti erejű, tiszta vörös Cabernet Franc, melyben pokoli tűz ég." (Maul Zsolt)