

Pácolt Ázgerinc nyársan

Szerző: -ka-p-r-

2009. október 28.

Utolsó frissítés: 2009. október 28.

- 60 dkg Ázgerinc filé
- 5 db pritamin paprika
- 10 db kis-közepes lilahagyma
- 1 dl olívaolaj
- 1 tk szárított rozmaring
- 1 tk szárított fehérbors

- 1 tk szárdabikarban

- 1 tk só

- kb. 10 db saslik nyárs

A filézett Ázgerincet tisztítsuk meg minden hértől, majd vágjuk ujnyi vastag szeletekre, a szeleteket pedig kettő, vagy négy felére. Ha ezzel megvagyunk, keverjük el az olajban a szárt és a szárdabikarban, valamint az árított fűszereket, majd az így kapott pácba forgassuk bele a húsdarabokat.

A 6-8 órán át tartó pihentést követően forgassuk át ismét a bepácolt húst, majd a végén áztatott nyársakra helyezve 1-1 hagyma és paprikadarabbal. Azáltal szerint hűzhatunk a nyársra hűs szalonnaszeleteket is. A kész nyársakat grillrácson 1/2-1 óráig főzzük, lehetőleg faszén felett. Kérleként kuszkuszt, szárfűnyos rizst, vagy grillezett polentát ajánlok hozzá. Borajánlás: A 2003-as Sziraz Szamorodnit ajánlok hozzá. Hűcskán Magyar Katalin kézei által. A bor markáns savai és ehhez társulisan magas alkoholtartalma jól keretezik a májfajra jellemző kávémentes zöltyöt, ami jól illik a grillezett vadhúsokhoz is.