

Zempléni rablások

Szerző: Kapallás G.Gyula
2010. május 19.
Utolsó frissítés 2010. május 20.

- 60 dkg ázcomb
- 50 dkg burgonya
- 50 dkg erdei csiperke vagy tölvisalja gomba
- 10-15 db saslik hagyma
- 25 dkg füstölt szalonna
- rozmaring, kakukkfű
- 1 fej fokhagyma

- só, bors
- 0,5 dl olaj
Az áz combot megszabadítjuk a hártyáktól, majd az izomrostra merőlegesen vágunk szeleteket, e szeletekből pedig nagyobb, körmenagyságú darabokat vágunk. Az így elkészített húst bepecsétjük egy az olajban, finomra vágott rozmaringgal, kakukkfűvel, zúzott fokhagymával és frissen őrölt feketeborsból készült keverékkel majd 1-2 órán át pihentetjük.

Ezután a hússzeleteket félbe vágott füstölt shagymával, gombákkal, szalonna- és burgonyaszeletekkel váltakozva nyársakra hűzzük, és keményfeszítéssel készült parázs felett, gyakran forgatva 20-30 perc alatt készre sütjük. Legjobb, ha a metszés után maradt gyümölcsfa gallyakat használunk erre a célra, de szükség esetén alufóliába csomagolva a sütőben is elkészíthetjük az ételt. Borajánlás: Egy 2007-es évjáratú szürke Furmintot ajánlok a Töllyai Homok Pincészetből. E bor komoly savszerkezete és minerális jegyeket is hordozó illat-zvilága kiválóan hozzá a fajta és terroir jellegzetességeit és jól passzol mind a gombafőlékhez, mind pedig az áz húshoz.