

Vajon pÁjrolt pizstrÁjng szalonnÁjs lencseÁjgyon

SzerzÁ' -ka-pÁ-r-

2010. oktÁber 05.

UtolsÁ frissÁ-tÁs 2010. oktÁber 05.

- 2 db pizstrÁjng
- 5 dkg sÁzott vaj
- 1 dl fehÁr bor

- 25 dkg lencse
- 10 dkg bacon vagy angol teaszalonna
- 1 kis csokor petrezselyem

- 1 ek mustÁrÁ

- sÁ, borsA megtisztÁ-tott pizstrÁjngokat a felolvasztott Ás felhevÁ-tett vajra helyezzÁ¼k, ahol mindkÁt oldalukat 3-3 perc alatt megkapatjuk, majd a serpenyÁ-be Ántve a bort, fedÁ' alatt, tovÁbbi 3 percig pÁjroljuk Á'ket. Ha ezzel megvagyunk, a gerincvonal mentÁn kettÁvÁlasztjuk a halakat Ás Á¼gyesen eltÁvolÁ-tjuk belÁ'¼k a gerincszlopot, valamint az ahhoz kapcsolÁdÁ bordaszÁjkÁkat, majd az Á-gy kapott filÁket visszahelyezzÁ¼k a mÁg forrÁ vajba, amirÁl kÁzben elpÁjrolt a maradÁk bort.

A lencseÁjgyhoz egy mÁsik serpenyÁ-ben kiolvasztjuk Ás ropogÁsra sÁtjÁ¼k a szalonnÁjt, majd rÁdobjuk Ás Ájtfogatjuk rajta az elÁ'zÁ'leg fogkemÁnyre fÁzÁtt lencsÁt (ha ehhez lustÁjk vagyunk, hasznÁjlhatunk dupla mennyisÁg± konzerv lencsÁt is). Ekkor fÁszerezzÁ¼k sÁval, borssal, Ás 1-2 evÁ'kanÁlnyi mustÁrral, amely Á-zlÁs szerint lehet: Ádes, mag csÁ-pÁ's, tormÁjs, stb.Á BorajÁnlÁ: Á A Lenkey PincÁszet 9 hl KÁ¼vÁ fantÁzianevÁ± borÁjt ajÁjnlom hozzÁj, mely egy ig kuriÁzum, hiszen egyenlÁ' rÁszben Áll furmintbÁl, muskotÁlybÁl Ás hÁrslevelÁbÁl, Tokaj-Hegyalja tradÁ-cionÁlis boraibÁl.Á A maradÁk 1,4 gr/l maradÁk cukortartalom biztosÁ-t arrÁl, hogy itt nem valami fÁresikerÁ¼lt pinceseprÁsrÁ hanem egy tÁkÁletesen szÁjrazra iskolÁzott, elegÁns, illatos, ugyanakkor csodÁlatosan markÁns tokajirÁl van szÁ. Á