

Borospecsenye ÁmzgerincbÁµl

SzerzÁ' -ka-pÁ-r-

2007. szeptember 11.

UtolsÁ³ frissÁ-tÁ©s 2008. jÁºlius 01.

- 60 dkg Ámzgerinc filÁ©
- 2 ek szalonnazsÁ-r
- 1 fej hagyma
- 3 gerezd fokhagyma
- 1-2 Á©rett paradicsom
- 1 tk pirospaprika
- 3 db babÁ©rlevÁ©l
- 1 kk Á¶rÁ¶lt rozmaring
- 1 kk fehÁ©r-, vagy zÁ¶ldebors
- 1-1,5 dl rosÁ©

A gerincfilÁ©t centimÁ©teres vastagsÁ;gÁº szeletekre vÁ;gjuk fel, enyhÁ©n megÁ¼tÁ¶getjÁ¼k, majd finoman besÁ³zzuk. A vÁ¶rÁ¶shagymÁ;it lereszeljÁ¼k, Á©s erÁµs tÁ»zÁ¶n, folytonos kavargatÁ;is mellett megfuttatjuk a zsiradÁ©kon. E kÁ¶vetÁµen rÁ;helyezzÁ¼k a hÁºsszeleteket, Á©s hirtelen megkapatjuk azok mindkÁ©t oldalÁ;it. EzutÁ;in mÁ©rsÁ©keljÁ¼k a tÁ; hozzáadjuk a hÁºshoz a pirospaprikÁ;it, az aprÁ³ kockÁ;kra vÁ;gott lÁ©dÁºs paradicsomot, a babÁ©rleveleket, a frissen tÁ¶rt borsot, valamint a zÁºzott fokhagymÁ;it, Á©s fedÁµ alatt addig pÁ;roljuk az egÁ©szet, mÁ-g a paradicsom teljesen szÁ©t nem fÁ; Ekkor megszÁ³rjuk a rozmaringgal, ismÁ©t Á;jtforgatjuk a szeleteket, Á©s felÁ¶ntjÁ¼k annyi borral, hogy kellemes mennyisÁ©gÁ» szaftot kapjunk. 2-3 perc tovÁ;bbi pÁ;rolÁ;is utÁ;in paraszttarhonyÁ;ival, pÁ;isztortarhonyÁ;ival, esetleg nokedlivel adjuk asztalra. BorajÁ;nlÁ³: A pecsenye kellemesen savanykÁ;is Á-zvilÁ;ga Á©s a frissen tÁ¶rt bors aromÁ;ja egy igen fÁ»szeres, erÁ¶teljes savgerinccel rendelkezkÁµ, rosÁ©bort kÁ-vÁ;in. Mi a Simon Pince Cabernet Sauvignon-bÁ³l kÁ©szÁ¼lt rosÁ©jÁ;it ittuk hozzá; a 2005-Á¶s Á©vjÁ;ratbÁ³l. A viszonylag hosszÁº palackos Á©rlelÁ©s sorÁ;in is megmaradt kellemes szÁ©nsavjai, borsos, pirospaprikÁ;is illata Á©s tÁ¼zes, mÁ©lypiros szÁ-ne egÁ©szen kÁ¼lÁ¶nleges Á©lmÁ©nyt nyÁºjtott szÁ; S szÁ³ mi szÁ³, a borhoz kÁ©szÁ-tettÁ¼nk Á©telt, mert mindenkÁ©ppen enni kell hozzá;! Á Á Á Á Á Á Á Á