Pestoval tÃ¶ltÃ¶tt szarvasrolÃ¡d

SzerzÅ‘ KapallÃ³ G. Gyula
2013. mÃ¡jus 08.
UtolsÃ³ frissÃ-tÃ©s 2013. mÃ¡jus 11.

Â

- 1 kg szarvascomb
- 8 szelet fÃ¼stÃ¶lt sonka, vagy angol szalonna
- 5-6 ek pesto
- 1 ek vaj
- 1 ek olÃ-va olaj
- sÃ³, bors
- 1 m vÃ©kony kenderzsineg

A szarvashÃºst egy Ã©les filÃ©zÅ‘vel tÃ¶bb helyen megnyitjuk Ã©s kiterÃ-tjÃ¼k. EzutÃ¡n sÃ³zzuk, megszÃ³rjuk frissen Å‘rÃ¶lt feketeborssal, majd kiklopfoljuk, lehetÅ‘leg jÃ³ vÃ©konyra. Az Ã-gy elÅ‘kÃ©szÃ-tett nagy szelet hÃºst a sonkaszeletekkel beborÃ-tjuk Ã©s megkenjÃ¼k a pestoval, majd felgÃ¶ngyÃ¶ljÃ¼k, Ã©s hurkolÃ¡sos technikÃ¡val vÃ©gigkÃ¶tÃ¶zzÃ¼k jÃ³ szorc

Â A felhevÃ-tett olaj-vaj keverÃ©ken a rolÃ¡dot kÃ¶rbepirÃ-tjuk, majd lefedve, a 150 fokra elÅ‘melegÃ-tett sÃ¼tÅ‘ben kb: 20-perc alatt kÃ©szre sÃ¼tjÃ¼k. MiutÃ¡n kivettÃ¼k a sÃ¼tÅ‘bÅ‘l, legalÃ¡bb 5-10 percig pihentetjÃ¼k, majd tetszÅ‘leges kÃ¶rett melegen fÅ‘Ã©telkÃ©nt vagy hidegen elÅ‘Ã©telkÃ©nt tÃ¡laljuk.
BorajÃ¡nlÃ³:
Amennyiben fÅ‘Ã©telkÃ©nt adjuk asztalra, egy kellemesen gyÃ¼mÃ¶lcsÃ¶s egri, vagy mÃ¡trai cabernet sauvignon-t vagy cabernet-merlot cuvÃ©e-t adjunk hozzÃ¡, de ha hideg elÅ‘Ã©telkÃ©nt, akkor egy kÃ¶nnyed kÃ©kfrankos rosÃ©t, vagy egy frissebb Ã©vjÃ¡ratÃº badacsonyi olaszrizlinget, esetleg kÃ©knyelÅ±t fogyasszunk vele.Â Â