

# Ázragu

Szerző: Kapallás G. Gyula  
2013. május 21.  
Utolsó frissítés 2013. június 01.

Á

- Á Á 1 kg Ázcomb
- Á Á Á 1 kg Áburgonya
- Á Á Á 3 fej vörshagyma
- Á Á Á 0,5 kg csiperke
- Á Á Á 3 db sárgarépa
- Á Á Á 2-3 ek libazsír
- Á Á Á 1 liter hősleves

- Á Á Á 2 szál rozmaring
- Á Á Á 1 kis csokor kakukkfű
- Á Á Á fűszeresdió
- Á Á Á 4 gerezd fokhagyma
- Á Á Á 3 db babérlevél
- Á Á Á 1 ek piros paprika

- Á Á Á 2 dl vörshagyma
- Á Á Á 1 ek máz

- Á Á Á sá, bors meg tisztított és kávézemes kockákra felvágott hősst erős ínyen megpirítjuk a felhevített libazsírban, majd ha ezzel megvagyunk, átöntjük egy tálba, hozzáadjuk a felszeletelt hagymát, fokhagymát és a fűszereket a szerezendió kivételével. Sázzuk, felöntjük annyi vözzel vagy hőslevesel, amennyi ellepi, majd lefedve, 180 fokra előmelegített sütőbe helyezzük 1 órára.

Á

Ekkor hozzáadjuk a nagyobb darabokra vágott burgonyát, ropót és gombót, majd ismét lefedve sőtjébbi fűszerben keresztül. Ha a hős és a zöldek már megpuhultak, reszeljük a szerezendiót, hozzáadjuk a bort és mázot, majd a zöldek szerint sázzuk, borsozzuk mág. Ezután további 20 percig sőtjébbi fedő nélkül, majd friss fűszerekkel tálaljuk.

Borajánlás:

Villányi portugiser-t, vagy egy könnyebb soproni kékfrankost hozzá fogyasztani 2012-ből, kb. 16 fokra lehívve.