

Szarvas tatár

Szerző: -ka-pá-r-

2013. november 03.

Utolsó frissítés: 2013. november 06.

Á

- 30 dkg szarvasborsólszár
- 2 ek dijoni mustár
- 1 kis fej vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 kk vöröspaprika
- 2 dl olaj
- 2 tojás sárgája
- 2 ek capribogyó
- 1 tk ecetes zöldbors

- 3 db szardella vagy 1 ek szardella paszta A háirtályktá megtisztított, friss (soha nem fagyasztott) szarvasborsólszárnt bekenjük zózt fokhagymával elkevert mustárral, majd egy jál zírhatá edénybe helyezük és leentjük annyi oliva olajjal, amennyi elfedi. Ezután az edényt lezírjuk, hideg helyre tesszük, és a hást 2-3 ójszakán keresztül pácoljuk benne. Fogyasztás elátt a szarvasborsólszárnt kivesszük az olajból, majd egy les kással, vagy konyhai robotgéppel csaknem pésre aprítjuk.

Az gy kapott hásmasszát faszerezzük egy kiváskanályi csápás faszerpaprikával és egy csapetnyi tengeris (nem tábbel, mert a szardella is sás), majd hozzákeverjük két tojás sárgáját, a finomra vágott hagymát, -caprit, -zölborsot és -szardellát. Ázlis szerint tehetünk még hozzáj keves zózt fokhagymát, mustárt, ketchupot, worcszást, sátt még szarvasgombás olajat is. Ha a villával már jál ásszedolgoztuk, formázzunk belé kis halmot egy tányór kázzepre és adjunk mellé pirátás kenyeret vagy kátszersáltet, szeletelt lilahagymát és tetszés szerin savanyóságokat. Elkészés után frissen fogyasszuk el, mert a megkevert tatárba-fsztek még háttá'szekrányben is hamar elveszté állagát, ázát és kánnnyen megromolhat!

Borajánlá:

A kázenfekvának látszás száraz, savhangsályos vörösek mellet kástolhatunk hozzáj száraz szamorodnit, somlái borokat vagy bariqe chardonnay-t is.