

Skáltoz muflontoz Ájs

SzerzÁ: KapallÁ G. Gyula
 2015. november 15.
 UtolsÁ frissÁ-tÁs 2015. november 15.

- 9 db tojÁjs
 - 40 dkg mufloncomb
 - 3 dl tej
 - 2 db zsemle
 - 1 kis fej vÁrÁshagyma
 - 2 gerezd fokhagyma
 - 10 dkg fÁstÁlt csemege szalonna
 - 1 csokor petrezselyem
 - 1-1 kk ÁrÁlt kakukkfÁ, rozmaring, szurokfÁ
 - 1 tk feketebors
 - 1 ek worchester szÁsz
 - 10 dkg liszt
 - 10 dkg zsemlemorzsa 6 db tojÁst forrÁsban levÁ vÁ-zbe helyezÁnk, 5 percig fÁzÁnk, majd jeges vÁ-zben lehÁtÁnk.
- A muflonhÁst Ás a csemegezalonnÁt finomra darÁljuk, majd ÁsszekeverjÁk kÁt felvert tojÁssal Ás a tejbe Áztatott, kicsavart zsemleÁkkel. A kapott masszÁt fÁszerezzÁk a worchestershire szÁsszal, aprÁ-tott petrezselyemmel, sÁval, borssal, szÁrÁ-tott zÁldfÁszerekkel, valamint a zÁzott fokhagymÁval Ás a lereszelt vÁrÁshagymÁval. A tojÁsokat megpucoljuk, lisztbe forgatjuk Ás beburkoljuk a hat egyenlÁ rÁszre osztott hÁspÁppel.
- Az Á-gy kapott tojÁsokat elÁbb lisztbe, majd felvert tojÁsba, vÁgÁl pedig zsemlemorzsÁba forgatjuk Ás bÁ' zsiradÁkba aranyÁrgÁra sÁtjÁk. SalÁtÁval vagy tetszÁs szerinti kÁrettel, fÁ'zelÁkkel tÁlaljuk.

BorÁjnlÁ:

2012-es ÁvjÁratÁ SomlÁi HÁrslevelÁt vagy egyÁb savhangsÁlyos, minerÁlis fehÁrbort ajÁjnllok hozzÁj.