

Hallowe'en Wild turkey - vadászott pulykacomb

Szerző: -ka-p-á-r-

2007. október 31.

Utolsó frissítés: 2007. november 05.

- 4 db alsó pulyka comb
- 10 dkg füstölt szalonna
- 4 gerezd fokhagyma
- 8 szem szegfűbors
- 1-1 káshagyynyi bors és chili
- 1 pörpözött tk. provence-i fűszerkeverék
- 1 pörpözött tk. pirospaprika
- 1 tk. só
- 0,5 dl olaj

Az úrít feketeborsból, chiliből, paprikából, sóból és provence-i zöldségfűszerekből keveréket csinálunk és megbenne a szalonnából vágott ceruza vastagságú, kb. 8-10 cm hosszú csákokat. A pulykacombokat egy vékony pengéjű, ácsos késsel a csont mellett két oldalról felszárjuk, majd minden ilyen nyálkásba belenyomunk egy-egy szem szegfűborsot, fűt gerezd fokhagymát, illetve egy csá-k fűszeres szalonnacsákot. A maradék fűszerkeverékkel bedörzsöljük a combokat, majd egy olajjal kikent tálcán edényben elhelyezzük őket párhuzamosan egymás mellett.

Ha maradt a szalonnából, azt tegyük a combok közé, majd tartsuk alig 2 pohár langyos vizet és elmelegített sütőben, 180-200 fokon, lefedve sütjük 1 órán keresztül. Az idő leteltével vegyük le a fedőt, forgassuk meg a combokat, majd fedő nélkül pirítsuk még további 10-15 percig. Italban burgonyapürével, vagy petrezselymes-gombás rizzsel tálalom, de mindenszentekkor csakis mézes sült tököt adhatunk hozzá.

Borajánlás:

Egy üvegnyi csillogó Chardonnay, Muscat Ottonel, vagy Cserszegi Fűszeres illik hozzá igazán.

Á

Á