

MÁjkos nudli

SzerzÁ: Marcsok Marianna
2008. januÁjr 09.
UtolsÁ frissÁ-tÁs 2008. januÁjr 09.

- 1 kg hÁcÁjban fÁtt burgonya

- 40 dkg liszt

- 1 tojÁjs

- 5 dkg vaj

- 25 dkg darÁlt mÁjk

- 10 dkg porcukor

- citromhÁc

- sÁA mÁg forrÁ burgonyÁkat meghÁjmozzuk, ÁttÁrjÁ¼k, majd lisztezett deszkÁin ÁsszegyÁrjuk egy kÁshegynyi sÁ a tojÁjsal Ás annyi liszttel amennyitÁul mÁg nem lesz kemÁny, de mÁjr kÁnnyen elvÁlik a kezÁ¼nktÁul. (A 40 dkg-nak elÁgnek kell lennie.) EzutÁjn kicsit pihentessÁ¼k, majd vÁgjunk belÁule ÁklÁmnyi darabokat, amibÁul Ájnyi vastag csÁ-k tudunk sodorni a deszkÁjn.Á

Az Á-gy kapott "gilisztÁkat" vÁgjuk fel 4-6 cm-es darabokra Ás lobogÁs, sÁs vÁ-zben fÁzzÁ¼k addig, amÁ-g feljÁnnek a vÁ-z felszÁ-nÁre. Ekkor lyukaskanÁllal szedjÁ¼k ki, ÁblÁ-tsÁ¼k le hidegvÁ-zzel, majd ha kifÁtt az egÁsz, locsoljuk meg a felolvasztott vajjal. VÁgÁ¼ szÁrjuk meg az egÁszet reszelt citromhÁcjjal Á-zesÁ-tett darÁlt mÁjkkal Ás porcukorral. KitÁ Á¼nnepi fogÁs a karÁcsenyi asztalra,Á de mifelÁnk hÁtkÁznapÁ is gyakran fogyasztjÁk.Á A receptet Marcsok Marianna kassai olvasÁnk osztotta meg velÁnk!

Á BorajÁnlÁs: A mÁjkos Átelek mindig nagy dilemmÁt okoznak a sommelier-nek, mivel a belÁule kÁszÁ¼lt Áteleket egyszerre jellemzi az Ádes Ás keserÁ» Á-z, valamint a sÁtÁt Ás vilÁgos szÁ-n. Áppen ezÁrt legjobbnak lÁtom, ha a princÁ-piumnak behÁdolok Ás ajÁnlok hozzÁj vÁrÁset is, fehÁret is. TalÁjn meglepÁm, de ha vÁrÁset nyitnÁk, akkor Simon Pinot Noir 2003-as Medium-ra esne a vÁlasztÁsom. EgyÁltalÁjn nem egyszerÁ» borrÁ¼ van szÁs, de fÁ»szeressÁge kitÁ»nÁ Ásszhangot ad a mÁjk kesernyÁs felhangjaival s Á-gy lenyÁ»gÁzÁ¼ Á-zek kerekedhetnek a szÁnkban. Ha pedig fehÁrrÁul Ás ÁdesrÁul beszÁlÁ¼nk, Szeremley Huba Badacsonyi Zeusza jut az eszembe, abbÁ¼ is a 2005-Ás. LendÁ¼ mediterrÁjn, behÁ-zelgÁ¼ Ás pont passzol a citromhÁc illatÁhoz. Vagy legyen egy megfelelÁjen citrusos tokaji, mondjuk a DisznÁkÁ¼ 2003-as Szamorodnia, az az Ádes kis cukorfalat...- ka-pÁ-r -