

Flag – gasztro magazin: Csülök pékné módra

2011 február 27. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

Kit?n?, kiadós egytálétel – ráadásul remekül el?készíthet?! Vendégváráskor ideális, háziasszony kímél? fogás :-)

Hozzávalók:

- 1 nagy hátsó/2 kisebb els? csülök
- 1 kg krumpli
- 0,5 kg vöröshagyma
- 1 fej fokhagyma
- só, egész bors, 1-2 db babérlevél
- 1-2 dl fehérbor



A csülköt folyó víz alatt alaposan megtisztítjuk, megkapargatjuk, az esetleges sörtemaradékokat leperzseljük, s levágjuk az állatorvosi pecsétet is a b?rér?l.

Biztosra mentem, és megf?ztem a csülköt. Így garantáltan puha, omlós lesz. Nagy fazékba tesszük a húst, felöntjük annyi vízzel, amennyi ellepi, sóval, egész borssal, babérlevéllel és fehérborral ízesítjük, s egészen puhára f?zzük.

Ha megf?tt, kiemeljük a f?z?léb?l, kivágjuk bel?le a csontot.

A krumplit, hagymákat meghámozzuk. A krumplit és a vöröshagymát cikkekre vágjuk, s a fokhagyma gerezdekkel együtt egy tepsibe halmozzuk. Sózzuk, borsozzuk. Ráfektetjük a kicsontozott húst, s aláöntünk 1-2 mer?kanálnyi f?z?levet.

Forró süt?be dugjuk, néha-néha meglocsolgatjuk a szaftjával, ki ne száradjon a hús. Kb. 40-45 perc alatt a krumpli-hagyma puhára párolódik-sül, s a hús b?re is elnyeri a megfelel? ropogós fokozatot :-)

Forrón, jóféle savanyúság kíséretében tálaljuk.

Szerz?: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

http://maxkonyhaja.blogspot.com/
http://thechefviki.blogspot.com/

http://garffyka.blogspot.com/



Ajánló