

Huszárkonyha - Pilisi borjúmáj paprizzsel

2012 július 07. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

A magyarság nemzetben gondolkodó és érz? része Trianon után generációkon keresztül gyászol. Igaz, a határok többnyire megsz?ntek, de a magyar nép sorsa, jöv?je, különösen az elcsatolt területeken elég kilátástalannak t?nik.

Bár a jelenlegi folyamatok számunkra kedvez?tlenek, a világ folyamatos változásokon megy át. Ezért ami ma kilátástalan, holnap elérhet? céllá válhat. Erre utalnak a nepáli Fehér Királyi Kolostor vezet?jének magyarokhoz intézett szavai is: „Önök, magyarok elképzelni sem tudják, milyen büszkék lehetnek nemzetükre, magyarságukra. Mi biztosan tudjuk, hogy a világ szellemi, lelki és spirituális megújhodása az Önök országából fog elindulni. A világ szívcsakrája az Önök országában, a Pilisben található. Ez a spirituális megújhodás már megindult Önöknél.” Kellenek az ilyen biztató szavak, hogy el tudjuk viselni a világ lassú fordulását!

4 f?re: Úgy 80 dkg borjúmájat 6 órára 2 dl fokhagymás tejbe áztatunk. Amikor kivesszük bel?le, ferdén szeletekre vágjuk. 5 dkg füstölt szalonnát felkockázunk és 1 csomag felkarikázott újhagymával megpirítunk. Ha kész, a zsírból ezeket kivesszük és félretesszük. A májat lisztben megforgatjuk és kisütjük. Kevés szalonnazsírban 2 dl tejfölt fortyantunk, megsózzuk, megfokhagymázzuk és tálalásnál a májra öntjük. Rá a pirított szalonna és az újhagyma felaprított zöldje kerül pirospaprikával szórva. 2×3 dl-nyi rizst olajon serpeny?ben megkapatunk, majd 1 liter vízzel felöntjük. Belé 8 dkg zöldborsót teszünk és fed? alatt, lassú t?zön fél óra alatt puhára f?zzük. Közben 2 fej felaprózott vöröshagymát megpirítunk, együtt 15 dkg felaprózott füstölt házikolbásszal. Ha kész, a már kész rizibizihez keverjük, melybe még 1 nagy fej felaprózott nyers lilahagymát is keverünk. Tálalásnál reszelt sajttal szórjuk.

A Huszárkonyha nem a huszárok ételeir?l szól, hanem olyan játékos és hagyomány?rz? küls?ségek között zajló süt?-f?z? sorozat, amely a hagyományos magyar ízvilág keretein belül igyekszik új ételeket létrehozni. Olvassa a Demokratában és a Lovas Nemzetben, hallgassa a Csillaghang Rádióban kedd esténként (a világhálón www.csillaghang.hu), nézze a TV Paprikán, valamint a BVR TV-n!

demokrata.hu



Ajánló