



Huszárkonyha - Pilisi borjúmáj paprizzsel

2012 július 07. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

értékelve

Még nincs

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 kedvezőtlenek, a világ folyamatos változásokon megy át. Ezért ami ma kilátástalan, holnap elérhetővé válhat. Erre utalnak a nepáli Fehér Királyi Kolostor vezetőjének magyarokhoz intézett szavai is: „Önök, magyarok elképzelni sem tudják, milyen büszkék lehetnek nemzetükre, magyarságukra. Mi biztosan tudjuk, hogy a világ szellemi, lelki és spirituális megújítása az Önök országából fog elindulni. A világ szívcsakrája az Önök országában, a Pilisben található. Ez a spirituális megújítás már megindult Önöknél.” Kellene az ilyen biztató szavak, hogy el tudjuk viselni a világ lassú fordulását!

4 főre: Úgy 80 dkg borjómájat 6 órára 2 dl fokhagymás tejbe áztatunk. Amikor kivesszük belőle, 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 szalonnazsírból 2 dl tejfölt fortyantunk, megsózzuk, megfokhagymázzuk és tálalásnál a májra öntjük. Rá a pirított szalonna és az újhagyma felaprított zöldje kerül pirospaprikával szórva. 2x3 dl-nyi rizst olajon serpenyőben megkapatunk, majd 1 liter vízzel felöntjük. Belé 8 dkg zöldborsót teszünk és fedő alatt, lassú tűzön fél óra alatt puhára főzzük. Közben 2 fej felaprózott vöröshagymát megpirítunk, együtt 15 dkg felaprózott füstölt házikolbásszal. Ha kész, a már kész rizszhez keverjük, melybe még 1 nagy fej felaprózott nyers lilahagymát is keverünk. Tálalásnál reszelt sajttal szórjuk.

A Huszárkonyha nem a huszárok ételeiről szól, hanem olyan játékos és hagyományos kulináris ségek között zajló sütő-főző 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



DR. DRÁBIG JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD A trianoni győzeletről tabumentesen

„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló