

Ledniczky Laci receptára



Ahogy én készítem

Nedves pácolás: vadpác

Hozzávalók: 1 szál petrezselyemgyökér

1 szál sárgarépa,

1 fej vöröshagyma,

2 gerezd fokhagyma,

szemes bors, babérlevél, koriandermag, kakukkfű, boróka ,

tárkony, bor és kevés víz.



Elkészítés: a vízben megfőzzük a zöldségfélét, hozzáadjuk a fűszereket, majd lehűtjük. Ebbe a lébe helyezzük a lehártyázott húsdarabokat és 3-4 napig hűtőszekrényben érleljük, miközben a húsdarabokat többször megforgatjuk.

