



Macsinka János-Macok Bisztró és Borbár:

Mangalicatarja, „lencsefőzelék”

Hozzávalók és elkészítés:

Mangalicatarja:

mangalicatarja: 2kg
5% sóoldat
kakukkfű: 0,05
zsálya: 0,05
61°C – 3 óra

Fokhagymás-kakukkfűves jus

Lencsekrém:

vörös lencse
olívaolaj 0,10
salotta hagyma 0,30
fokhagyma 0,05
babérlevél 0,01
sárga curry paszta 0,05
zöldség alaplé
vaj 0,30
kurkuma 0,01

Hagymás fűszeres alapot készítünk, majd ráöntjük a lencsét, készre főzzük, hideg vajjal krémesítjük.



Lencseragu:

puy lencse 0,30
húsos szalonna
salotta hagyma 0,30
kakukkfű 0,05
babérlevél 0,01
fokhagyma 0,05
vörösbor 1,00l
snidling 1cs
zöldhagyma 1cs
angol zeller 1db
sárgarépa 0,50
savanyított hagymák, gyöngyhagyma 0,20
mikro csíra 1db

Szalonnás-hagymás alapot készítünk, majd ezen az alapon a lencsét a vörösborral készre pároljuk. Az angol zellert és a sárgarépát apró kockára vágjuk, majd tálaláskor a lencséhez adjuk.