



Kistücsök Étterem

Jahni László-Belsőségek érdekesen

Citromos pacal:

Hozzávalók:

- pacal
- - só, bors, babér, fokhagyma, hagyma, citrom, lime, citromnád, citrom levél
- - zsír, étolaj
- - alaplé (aba-lé)
- - vaj
- - vegyes zöldség, burgonya

A pacalt tisztítjuk és puhára abáljuk (só, egész bors, babér, hagyma, fokhagyma, víz, citromhéja, citromnád, citrom levél). Zsiradékban hagymát pirítunk, felöntjük alaplével (abalé) bele főzzük a pacalt a vegyes zöldségeket, citromok levét és beforraljuk. Leszűrjük, ízesítjük citrom reszelt héjával, citrom levéllel, citrom náddal majd hideg vajjal vajsószt készítünk belőle. Tányérba rendezzük a zöldségeket, a darabolt puha pacalt és ráöntjük a sószt.