

Mágnás bélszínragu párolt rizszel

Csíkokra vágott bélszint olívaolajon pórégagymával és gombával lepirítjuk, sózzuk, borsozzuk, kevés mustárral ízesítjük, majd ceruzababot adunk hozzá és kevés barnamártással készre pároljuk.

Párolt rizszel és frissen sült Chiabattával tálaljuk.



Lizard

Mangalica carpaccio libamájjal

Mangalica szüzet kiklopfolunk, sóval, örölborsal, kakukkfűvel fűszerezük, majd félretesszük és elkészítjük a tölteléket. A libamáját kierezzük, ízesítjük, sóval örölt borssal, tokai édes Szamorodnival, és krémet készítünk belőle. Alufóliába csomagolva 100 fokon 20 percen keresztül kigőzöljük.

Ezután kihűtjük, lesujjozva kifagyasztjuk. A tálaláshoz vékony szeletekre vágjuk, paprikás ízesítésű mustárral, Maldon sóval, balzsamecettel tálaljuk.

