Házi pácolású sajtok szőlőmagolajban, törköllyel, citromkompóttal

Recept a **Bock Appétit szakácskönyvből**

Nemesné Barbara chef tollából: *„Régóta készítek citromkompótot, még Olaszországban lestem el, hogy 50 százalékos sóoldatban kell 2-3 hétig érlelni a citromot, csakúgy, mint mifelénk a kovászos uborkát. Mártásba is lehet tenni, sajtokhoz is finom, egy a lényeg: kezeletlen gyümölcs legyen! A törköly a legjobb minőségű szőlőből kerül ki, amit leszűrök és vákuumozok. Mélyhűtőben egész évben eláll."*

Hozzávalók 4-6 főre

- összesen 40-50 dkg félkemény sajt, ízlés szerint, vegyesen (gouda, edámi, érlelt trappista – akár kecskesajt is lehet)
- ¼ db citromkompót
- ½ sült kápia paprika
- 0,5 dl szőlőmagolaj
- 10 dkg házi törköly, megmikrózva, kihűtve! (ez azért szükséges, hogy ne induljon meg az erjedés)
- 10 dkg fekete-zöld olivabogyó

Házi törköly elkészítés:

Szüret idején szerezzünk be szép vörös szőlőt. Lehet kékoportó vagy kékfrankos is. Megmossuk, leszemezzük. Ezután jól összenyomkodjuk burgonyatörővel és szűrőbe rakjuk. A levét elhasználhatjuk Sorbet-hoz. Mélyhűtőben sokáig eláll.

Elkészítés:

A sajtokat összevágjuk, hozzáadjuk az apróra vágott citromkompótot (nem kell sok), ½ kg sajthoz 1-2 dkg citromkompót. egész apróra vágva. A sült kápia paprikát megpucoljuk a héjától és szintén apróra vágjuk, hozzáadjuk a szeletelt olíva bogyót, törkölyt és szőlőmagolajat. Összekeverjük. 24 órára hűtőbe tesszük.

Tálalás: Tálkákba tesszük, kis hurkolt pálcikákkal könnyedén fogyasztható. Előételként borkorcsolyaként ajánlom. Szőlőmaglisztes lepénnyel igazán finom.