

# Gyógyászati receptek a vadmalac

Szerző: Lakhegyi Adrienne  
2008. január 09.  
Utolsó frissítés: 2008. január 11.

- 1 db vadmalac
- 10 dkg friss gyógyászati
- 1,5 dl méz
- sárga, fekete bors
- 2 dl fekete bors

- 0,5 dl olaj  
A vadmalac lapockáit, combjait és kőfélre vágott gerincét szájra törőljük, majd enyhén besózzuk megszójjuk fekete borsal. A gyógyászati vörösneműt megmossuk, lereszeljük és elkeverjük a mézben, majd bekenjük vele a húsdarabokat. Lefedve, hideg helyen pácoljuk 1-2 napig.

Sőt a méz eláztatjuk a fekete borsot, majd fedjük le alufóliával és elmelegített sütőben, kb. 150 fokon sütjük kb. 1 órán keresztül. Ezután vegyük le a fóliát és locsoljuk meg a hússal a pecsenyével. Ha szükséges, a levet pótoljuk némi fekete borsal, majd tegyük vissza még 5-10 percre, hogy szép piros színt kapjon. A múltkor egy barátom a vadmalacot. Én kemencés krumplival és borsosajtot adtam hozzá szilveszterkor. A vadmalac receptét Lakhegyi Adrienne budapesti olvasóinkat illeti köszönet! A Borállás: A Azt hiszem hogy ha még nem is jutna az eszünkbe, a Lakhegyi Mézes Ács stílus lesz ehhez a fogáshoz... Á