

Paprikás vadnyál

Szerző: -ka-pár-

2008. január 25.

Utolsó frissítés 2008. február 01.

- 1 db ¼regi-, vagy mezei nyál
- 10 dkg kacs-, vagy libazsír
- 2 fej vörshagyma
- 2 csapott ek. pirospaprika
- 1 cseresznye paprika

- 5 dk liszt
- 3 dl tejföl
- só

A megtisztított vadnyulat alaposan megmossuk, majd darabokra vágva, újra hidegvízbe rakjuk hogy a zsír minél jobban kiizzon belőle. Ezalatt a vörshagymát előbb megpároljuk, majd aranyárgóra pirítjuk. Ha mindezzel megvagyunk, a libazsírba keverjük hozzá a hagymához a pirospaprika felét.

A lecsópárolt húst helyezük a hagymára, majd visszahelyezve a tűzre, fedő alatt, időnként megráztatva pároljuk az egészet tovább. Kb. fél óra elteltével megsózzuk és zöltszerint adunk hozzá cseresznyepaprikát, vagy Cayenni borsot. Ha időközben a zsírjára pirul, intsenk alá 1-2 bögre langyos vizet és addig pároljuk, amíg meg nem puhul egészen. Végül hozzákeverjük a maradék paprikát és behabarjuk liszttel, tejföllel. Kínódit, vagy adjunk hozzá, esetleg próbálkozhatunk mágospénstos spagettivel is.

Borállás:

Á Mondjuk legyen kadarka. Soltvadkerti Kadarka Siller 2005-ből, Frittman Jánostól. Mondjuk...