

KrÁdy-fÁle pikÁjns vadragu

SzerÁ -ka-pÁ-r-

2008. jÁnius 19.

UtolsÁ frissÁ-tÁs 2008. augusztus 04.

- 0,5 kg fiatal vadhÁs
- 3 ek libazsÁr

- 25 dkg csemegekukorica
- 25 dkg zÁldborsÁ
- 1-2 pritaminpaprika
- 2-3 fej hagyma
- 1 ek mÁz
- 1 ek mustÁr
- 1 dl fehÁrbor

- 1 tk csÁ-pÁ's paprikakrÁm
- 1 tk majorÁnna
- 1 tk rozmaring

- sÁ, fehÁrborsA hÁst vÁkony csÁ-kokra vÁgjuk, - szÁksÁg esetÁn klopfoljuk, vagy hÁspuhÁ-tÁ sÁval kezeljÁk - a felhevÁ-tett zsiradÁkon fÁlig megsÁtjÁk. Ekkor hozzÁadjuk a laskÁra vÁgott hagymÁt Ás paprikÁt, valamint a leforrÁzott szemes kukoricÁt Ás a zÁldborsÁt. LassÁ tÁzÁn, fedÁ' alatt pÁroljuk mintegy 15-20 percig.

Amikor a hozzÁvalÁk megpuhultak, hozzÁadjuk a bort, a mÁzet Ás a fÁszereket Ás, ha szÁksÁgesnek Á-tÁljÁk, kevÁs vizet is ÁnthatÁnk alÁ, hogy elÁg szaftja legyen. ForrÁ pÁrolt rÁ-zzsel tÁlaljuk. Á BorajÁnlÁ: Á Egy jÁtÁkosan Ás kellemesen ÁdesbehajlÁ fÁlszÁraz furmintot ajÁnlok hozzÁ a bodrogkisfaludi HudÁcskÁ PincÁszetbÁ'l, melynek aranyos reflexei Ás bÁrsonyos savai pontosan illenek KrÁdy Gyula egyik kedvenc nyÁri vadÁtelÁhez. Á Á