

Kemencs vaddisznacs¼lk borban párolt zldsgeekkel

SzerzÁ: Mons. Chien

2009. februÁr 20.

UtolsÁ frissÁ-tÁs 2009. februÁr 21.

- 1-2 db vaddisznacs¼lk
- 20 dkg kolozsvÁri szalonna
- 2 ek olaj

- 1 cs zldhagyma
- 60 dkg sÁrgarÁpa
- 50 dkg csiperke

- 1 fej fokhagyma
- 1 db vÁrÁshagyma
- 1 ek egÁsz feketebors
- 3 dl vÁrÁsbor
- 2 ek mÁz
- 2 tk szÁrÁ-tott bazsalikom
- 2 tk szÁrÁ-tott kakukkfÁ±

- 5 db babÁrlevÁ

- sÁ³, fehÁrborsA nyÁzott cs¼lk¼ket 1 fej vÁrÁshagymÁival, 1 ek egÁsz feketeborssal, 3 db babÁrlevÁlel Ás egy csapott evÁkanÁl sÁ³val 45-50 perc alatt elÁfÁzz¼k kuktÁiban. Ezalatt a szalonnÁt nagyobb darabokra vÁgjuk Ás az olajon kiolvasztjuk, a fokhagymagerezdekkel egy¼tt megpirÁ-tjuk, majd mindkett¼t kisedve fÁlretess¼k. A megtisztÁ-tott sÁrgarÁpÁt hasÁbra vÁgjuk Ás hÁrtelen megpirÁ-tjuk a visszamaradt zsÁradÁkban, ezutÁjn ezt is kisedj¼k Ás fÁlretess¼k. A fÁlbe, vagy negyedbe vÁgott gombÁt szintÁn lepirÁ-tjuk a zsiradÁkon, Ás hozzÁjad nagyobb (3-5 cm-es) darabokra vÁgott zldhagymÁt, valamint a korÁbban mÁr megpirÁ-tott hozzÁjval¼kat. Az egÁszet fÁ±szerezz¼k sÁ³val, borssal, bazsalikommal Ás kakukkfÁ±vel, Á valamint 2 db babÁrlevÁlel, majd 1-2 perc alatt Ásszeforraljuk a mÁzsal Ás a vÁrÁsborral. Á Á

Az elÁfÁz¼tt cs¼lk¼ket tÁ±z¼llÁ³ tÁjiba helyez¼k, Ás rÁjjuk halmozzuk a fenti mÁ³don elÁkÁszÁ-tett zldsgeekkel ragut. EzutÁjn mÁr nincs is mÁs dolgunk, mint hogy 180 fokra elÁmelegÁ-tett sÁ³tÁben 20-30Á perc alatt kÁszre sÁ³ss¼k az Átelt. Friss hÁzikenyeret, vagy szÁrÁ-tott paradicsommal Ás zldhagymÁival dÁsÁ-tott sajtos polentÁt adhatunk hozzÁj kÁretkÁnt. Á BorajÁnlÁ³: Á Egy hamisÁ-tatlan villÁinyi cuvÁe-t ajÁjlok mellÁ, amely jelen esetben nem mint a Vylyan 2007-es VillÁinyi VÁrÁse. ÁrdÁgien jÁ³ vÁjlasztÁjs, Ás az Ár-ÁrtÁk arÁiny is figyelemre mÁltÁ³. Á Á