

# Kemencés vaddisznacsárlék borban párolt zöldekekkel

Szerző: Mons. Chien

2009. február 20.

Utolsó frissítés: 2009. február 21.

- 1-2 db vaddisznacsárlék
- 20 dkg kolozsvári szalonna
- 2 ek olaj

- 1 cs zöldség
- 60 dkg sárgarépa
- 50 dkg csiperke

- 1 fej fokhagyma
- 1 db vörshagyma
- 1 ek egyszeketebors
- 3 dl vörösbors
- 2 ek máz
- 2 tk szárított bazsalikom
- 2 tk szárított kakukkfű

- 5 db bablevél

- sá, fehér bors a nyáron zott csárlékot 1 fej vörshagymával, 1 ek egyszeketeborssal, 3 db bablevéllel és egy csapott evőkanál sával 45-50 perc alatt előfűzzük kuktában. Ezalatt a szalonnát nagyobb darabokra vágjuk és az olajon kiolvastjuk, a fokhagymagerezdekkel együtt megpirítjuk, majd mindkettőt kiszedve félretesszük. A megtisztított sárgarépát hasábra vágjuk és hártelen megpirítjuk a visszamaradt zsíradékban, ezután ezt is kiszedjük és félretesszük. A félbe, vagy negyedbe vágott gombát szintén lepirítjuk a zsíradékban, és hozzáadjuk nagyobb (3-5 cm-es) darabokra vágott zöldséget, valamint a korábban már megpirított hozzávalókat. Az egyszekete fűszerezéshez sával, borssal, bazsalikommal és kakukkfűvel, valamint 2 db bablevéllel, majd 1-2 perc alatt fűszerezjük a mázzal és a vörösborral. Á Á

Az előfűzött csárlékot tálba helyezük, és rájuk halmozzuk a fenti mázdon előkészített zöldekes ragut. Ezután már nincs is más dolgunk, mint hogy 180 fokra előmelegített sütőben 20-30 perc alatt készre sütjük az ételt. Friss hízikenyeret, vagy szárított paradicsommal és zöldséggel dőstött sajtos polentát adhatunk hozzá, kávémentes. Borajánlás: Egy hamisítatlan villányi cuvée-t ajánlok mellé, amely jelen esetben nem mint a Vylyan 2007-es Villányi Vörösbors, és az ár-érték arány is figyelemre méltó. Á Á