

# Vaddisznáspaprikáslt vargányival

Szerző: -ka-pár-  
2007. augusztus 25.  
Utolsó frissítés: 2012. február 19.

1,2 kg vaddisznás comb, vagy lapocka  
1 dl olaj, vagy 10 dkg zsír  
4 kárpates feje hagyma  
4 db zöldepaprika  
4 db nagyobb paradicsom  
1 ek csemegepaprika, vagy paprika krém  
0,5 kg vargánya, vagy tinóru (szárított 10 dkg)  
4-5 gerezd fokhagyma  
4-5 db babérlevél, boróka bogyó és szegfűbors  
½ szerezsendi és ásvirág  
1-1 tk kakukkfű, bazsalikom, majoránna, rozmaring  
só, bors, fehérbors  
3 dl vörösbort

Ezt az ételt, ha tehetjük bográcsban, szabadtlán készítsük el egy félveg jérfőle vörösbort tirsasáigban, mintegy hatvencégy órát program gyanánt az alábbi módon: A hagymát és a zöldepaprikát apró kockákra vágjuk, és vatosan megpirátjuk a zsíradékban sőt nőtökkel. Erre tesszük rá a falatnyi darabokra apró zott combot, vagy lapockát, amit addig párolunk, amíg ki nem fehéredik, ki nem adja magából a levét. Ekkor megszerjük a piros paprikával, finoman sózzuk, borsozzuk, majd átkavarjuk, és hozzáadjuk a felaprított paradicsomot, amivel gyakori kavarással, lassó tűzön tovább főzzük kb. 45-50 percig. (Időközben félgyeljenk rá, hogy az elvesztett folyadék mennyiséget pótoljuk mind a bográcsban, mind pedig a poharunkban. Előbbi esetben némi vízzel, máig utóbbi esetben jelentősebb mennyiségű borral.) Ha úgy látjuk meg, hogy a hős máig félíg megpuhult, adjuk hozzá a darabos fűszereket, enyhén megsóva, teatojásban, vagy textil fűszerzacskóban (amit legegyszerűbben egy darab vízszőnyegre, vagy gőzbe csúsztathatunk a nagy sarkát fűszerecske-péve majd cőrnél elhelyezve). Kicsivel később, mikor a hős máig csőszőnyeg van, adjuk hozzá a szárított zöldepaprikát szereket darálva, vagy morzsolva, reszeljük, vagy zúzzuk bele a fokhagymát, majd a legvégén adjuk hozzá a szeletekre vágott gombát, és a vörösbort. Ez utóbbi fűszertevőkkel percenként tovább főzzük, mivel a vargánya erősen hidegvízbe legalább 1 órát kell korábban. Később a petrezselymes ájburgonyát, párisztortarhonyát, vagy juhtörés sztrapacskaát adhatunk hozzá, melyek közül a legutóbbira teszem le a voksom. Az ebéd után induló táborprogramot pedig máig most felejtjük el, vagy inkább tegyük félre a későbbi dőltünre.

Borajánlás: A Nehéz, jelentős zpotenciával rendelkező telről van szó, melynek jelentősen meghatározza az elkészítés módja, a bogrács és a szabadtlán, a fűst és a fa. A ppen ezért a viszonylag hosszú, 1,5-2 órás áj hordás Cabernet cuvée-k, vagy a magas minőségű Bikavörök illenek hozzá, harmonikus savgerinccel és nagy szárazanyag tartalommal. Ha juhtörés sztrapacskaát fogyasztjuk, jéhet hozzá bármilyen magas alkohol és savtartalmú száraz fehér is, főkét ha rendelkezik némi animális-minerális (áilati-ásványos) felhanggal. Legutóbb Simon Pincészetben találkoztam ilyen Pinot Gris-vel.