

Rozmaringos vaddisznacsőrleves

Szerző: -ka-p-r-

2010. augusztus 21.

Utolsó frissítés 2010. augusztus 26.

- 2 db vaddisznacsőrleves
- 1 fej fokhagyma
- 2 fej hagyma

- 3 szál rozmaring
- 2 ek dijon-i mustár

- sárga, bors megnyújtott vaddisznacsőrleveseket besózunk, megtisztítjuk a fokhagymával, majd kővet fej vöröshagyma, illetve a lecsupasztott rozmaringszárak társaságában 30 percen keresztül eláztatjuk kuktában. Ezután a kővet vöröshagymát szót nyomkodjuk, szeszkeverjük a mustárral, valamint a kissé megnyújtott rozmaringlevelekkel és ezzel a mázzal vonjuk be a csőrleveseket, melyeket további 45 percig sáttunk elmelegített sáttben, letakarva, sötét öbörgonya ágyon. Vegyesvágott saláta jé jéhet hozzá... Borajánia: A Egy 2009-es bogácsi Pinot noir-t igyanak hozzá; Csáter apá Pincéből, melyben a kifinomult savkrás és a pikáns fűszeresgyámálcás-virágos aromák egyensúlyírál a tőrtet.