

Kávértázzátt vaddisznáslapocka szála'lekvárjal

Szerző: Kapallás G. Gyula
2011. november 26.
Utolsó frissítés 2011. november 28.

- 1 kisebb vaddisznás szála' lapockája
- 2-2 tk szárt-tott kakukkfű és árért koriandermag
- 5-6 gerezd fokhagyma
- 2 ek máz
- 2 ek mustár
- 2 ek olva
- sá, bors

1 m kenderzsinegA lapockát kicsontozzuk, beszzuk és borsozzuk, majd kb. fél árát hagyjuk állni. Ezalatt fűszereket keverünk a zott fokhagymával, mustárral, mázzal, olajjal, az árért korianderrel és a morzsolt kakukkfűvel. A pasztival bevonjuk a filét mindkét oldalát, majd az egész feltekerjük és hurkolás kávéval jás vágógázzá az eláz'leg vze áztatott kenderzsineggel.

Az ágy elá'kász-tett hőst kizárózt tepsibe, vagy cseréptálba helyezük, ántá'nk alá; fél liter vizet, vagy hősl és lefedve, elá'meleg-tett sá'tá'ben 1,5-2 ára alatt kászre sá'tá'k. Az utolsó 15 percre vegyük le rla a fedt és pirítsuk meg kissé a ká'ljét, de ágyeljünk rá, hogy ne szárt-tuk ki. Ha elkászlt, vegyük ki a sá'tá'b' á pihentessük 15-20 percig. Tetszőleges burgonyakréval tálaljuk és adjunk hozzá illatos kász'la' fajtá'kból, vagy vadcsersznye' kászlt lekvárt.

Borajniás:

Az átelhez egy jás'vás, de má'gis szá'p testtel rendelkező, illatos, fűszeres bort, egy Zweigelt-Ká'frankos házasajá'nlak a Dimenziás Borászat pincéjéből, 2007-ből, melynek neve Tá'ltos. Á Tá'ltos: Má-tikus paripa báz'vás tulajdonságokkal. Lá'itszá'lag egy v'zna gebe, de ha pará'zzsal megeted, gyá'nyár' h'feh'or lá' v'lik belé.

Á