

Kávértájtáztátt vaddisznáslapocka szála'lekvájrral

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

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

1 m kenderzsineg lapockát kicsontozzuk, beszzuk és borsozzuk, majd kb. fél órát hagyjuk állni. Ezalatt fűszereket keverünk a zott fokhagymával, mustárral, mázzal, olajjal, az árért korianderrel és a morzsolt kakukkfűvel. A pasztával bevonjuk a filét mindkét oldalát, majd az egész feltekerjük és hurkolás kávértáttal jás vágógáttázzák az elázáleg vzebe áztatott kenderzsineggel.

Az ágy elákszá-tett hást kizsározott tepsibe, vagy cseréptálba helyezük, ántánk alá; fél liter vizet, vagy hásl és lefedve, elámelegá-tett sááben 1,5-2 óra alatt kávértáttal sááá. Az utolsó 15 percre vegyük le róla a fedőt és pirítsuk meg kissé a kávértáttal, de ágyeljük rá, hogy ne szártá-tsuk ki. Ha elkészült, vegyük ki a sááá' b' á pihentessük 15-20 percig. Tetszálleges burgonyakávértáttal tálljuk és adjunk hozzá illatos kávértáttal' fájtákbá, vagy vadcsersznyeá' kávértáttal lekvájrt.

Borajánlás:

Az átelhez egy jávásá, de mágis száp testtel rendelkeáz, illatos, fűszeres bort, egy Zweigelt-Kávértáttal házas ájájnlak a Dimenziás Borászat pincájáá'á, 2007-b'á, melynek neve Tálltos. Á Tálltos: Má-tikus paripa báá' s tulajdonságokkal. Láítszálag egy vázna gebe, de ha parázzsal megeteted, gyányárá h'á' íá v'álik bel'le.

Á