

## Marinált vaddisznaflekkén parajzson

Szerző: Kapallás G. Gyula  
 2012. március 27.  
 Utolsó frissítés 2012. március 29.

- 8 szelet csontos vaddisznatarja
- 2 ek társmagolaj
- 2 ek worchestershire szósz
- 2 ek balzsamcet
- 2 ek szójaszósz

- 2 tk nádcukor
- 1-1 tk fekete-, fehér- és zöldbors
- 2 tk só

A tarjaszeleteket enyhén megklopfoljuk, majd kevés szóval és a frissen megtárt borsfűvel megfürdük. Fűszerezés után pihentetést követően megkenjük a társmagolajjal, majd faszénparajzson felett grillezzük a húsokat, oldalanként 8 percig. Végül készítsünk marinádot a folyékony hozzávalókkal és locsoljuk meg ezzel a szeleteket.

Összeállítsuk, hogy a vaddisznahúst mindig teljesen átsüssük. Vegyes idénysaláttal és friss baguettel vagy fűszeres sültburgonyával adjuk asztalra.

Borajánlás: Egy lendületes, fiatalosan gyümölcsös, elegáns Pinot Noir ajánlok hozzá a Debreczeni Pincészet 2009-ből, mely a palackozást megelőzően 18 hónapot tartott nagy éjszokhordóban. Á