

Vaddisznák tarja kakukkfűvel

Szerző: -ka-p-r-

2007. szeptember 10.

Utolsó frissítés 2007. szeptember 10.

- 6 szelet vaddisznák tarja
- 2 kis fej hagyma
- 0,5 kg sertésvelő
- 1 dl olaj, vagy libazsír

- 2 ek ecet

- só, bors, kakukkfű»A tarjaszeleteket kiklopfoljuk és besózzuk a szokott módon. Fél órában kereszteljük, majd az ég elűkésztett hősben natúrseletet, vagy grillrácson flekkent készítsük. Mindeközben a velő lobogó enyhén ecetes, sószobába dobjuk egy percre, majd leszűrjük és eltávolítjuk a hirtét. Ezt követően az árgott hagymát megpirítjuk 2 evőkanál zsiradékon, és rátesszük az ísszeszabdalt agyvelőt. Finomra árgott kakukkfűvel (vagy morzsolt szőrő-tal), frissen tört bossal, valamint káshagynyi sóval áztjuk, majd 1-2 perc pirítás után, egyenként a hőszeletek tetejére halmozzuk. Hasájbουργonyával, és idénysalátával adjuk asztalra. Borajánlás: A bors, valamint a kakukkfű» fanyar-áde aromája, illetve a velő krémessége egy finom, illatos ugyanakkor ízben nem túlságosan tovakodás határozott savakkal rendelkező harmonikus fehér bort, mondjuk Chardonnay-t, vagy cuvée-it idézi az asztalra e fogás mellett. A Konyári Pincészet által megalkotott fehér Lolliense ig fejedelmi választás lehet hozzá. Á Á Á