VaddisznÃ³leves gazdagon

SzerzÅ‘ Kende
2013. jÃºlius 28.
UtolsÃ³ frissÃ-tÃ©s 2013. szeptember 14.

- 1 kg vaddisznÃ³lapocka
- 2-3 ek kacsazsÃ-r
- 2 fej vÃ¶rÃ¶shagyma
- 3 gerezd fokhagyma
- 3 szÃ¡l sÃ¡rgarÃ©pa
- 1 kis fej zellergumÃ³
- 40 dkg csicsÃ³ka
- 25 dkg fehÃ©rbab
- 2 tk pirospaprika
- 2 db Ã©rett paradicsom
- 2 db babÃ©rlevÃ©l
- 2 tk provance-i fÅ±szerkeverÃ©k
- 1 dl szÃ¡raz fehÃ©rbor
- sÃ³, borsAz aprÃ³bb kockÃ¡kra vÃ¡gott vaddisznÃ³ lapockÃ¡t megpirÃ-tjuk a zsiradÃ©kon, majd sÃ³zzuk, megszÃ³rjuk a paprikÃ¡val Ã©s kevÃ©s Å‘rÃ¶lt feketeborssal, aztÃ¡n hozzÃ¡adjuk az aprÃ³ra vÃ¡gott hagymÃ¡t Ã©s zÃºzott fokhagymÃ¡t, amiv ismÃ©t a zsÃ-rjÃ¡ra pirÃ-tjuk. Ekkor kerÃ¼l bele a feldarabolt paradicsom Ã©s a zÃ¶ldsÃ©gek, valamint az elÅ‘zÅ‘ este beÃ¡zta fehÃ©rbab a babÃ©rlevÃ©llel.

BÅ‘ven felÃ¶ntve vÃ-zzel, kb. 1,5-2 Ã³rÃ¡n kereszt Ã¼l fÅ‘zzÃ¼k fedÅ‘ alatt, majd ha a hÃºs Ã©s a bab megpuhult, fÅ±szerezzÃ provance-i fÅ±szerkeverÃ©kkel (rozmaring, bazsalikom, oregÃ¡nÃ³, kakukkfÅ±, zsÃ¡lya) Ã©s aprÃ³ra vÃ¡gott zellerzÃ¶lddel. VÃ©gÃ¼l a leves zÃ¶ldsÃ©gekbÅ‘l szÃ¡rmazÃ³ Ã©des Ã-zÃ©t kiegyensÃºlyozzuk egy kevÃ©s szÃ¡raz tokajival.
BorajÃ¡nlÃ³:
Egy kellemes, 2011-es Ã©vjÃ¡ratÃº szÃ¡raz tokaji hÃ¡zasÃ-tÃ¡st ajÃ¡nlok hozzÃ¡, melyben a hÃ¡rslevelÅ± kÃ©sÅ‘ nyÃ¡ri naptÃ szÃ¡rmazÃ³ gazdag gyÃ¼mÃ¶lcsÃ¶ssÃ©gÃ©t a furmint hatÃ¡rozott savai foglaljÃ¡k szÃ©p keretbe.