

Provance-i vadmalacleves

Szerző: -ka-p-á-r-

2013. szeptember 15.

Utolsó frissítés: 2013. november 02.

- Á Á Á 1 kg vadmalac comb vagy lapocka
- Á Á Á 2-3 fej hagyma
- Á Á Á 1 db zsenge cukkini
- Á Á Á 1 db padlizsán
- Á Á Á 1 db páprahagyma
- Á Á Á 25 dkg csiperke
- Á Á Á 4 db babőrlevél
- Á Á Á 2 db pritamin paprika
- Á Á Á 40 dkg lúbbab vagy vesebab
- Á Á Á 15-20 szem fekete olajbogyó
- Á Á Á 2 ek paradicsompápra
- Á Á Á 0,5 dl olívaolaj
- Á Á Á 1 ek dijon-i mustár
- Á Á Á 2 tk provence-i fűszerkeverék
- Á Á Á 2 dl vörösbors
- Á Á Á sáfránybors
- Á Á Á 1 csokor friss bazsalikom

A vadmalac combot kifilézve a kisebb kockákra vágjuk, majd a finomra aprított olajon megfuttatott hagymára helyezve a kockákat. Miután a kockák megpirultak a hőst, sáfrány, borsozzuk, és hozzáadjuk a paradicsompápra-tmennyit, valamint babőrleveleket. Néhány perc pirított kávéfenyőolaj fel kb. 2,5 liter zselével, vagy hőslével, tegyük bele az elmaradt egy csokor fekete olajbogyót, és főzzük addig, míg a hőst és a bab csaknem megpuhult. Ekkor adjuk hozzá a provence-i fűszerkeveréket (kakukkfű, oregánó, zsály, bazsalikom, borsikafű) a mustárt, a kockákra vágott pritamin paprikát, a felszeletelt páprahagymát, gombát, padlizsánt és cukkinit, valamint az egészben hagyott, magozott olajbogyót.

Forraljuk vissza és főzzük még további 10-15 percig, de győzzük meg, hogy a zöldek semmi esetre se lúgyuljanak el teljesen. Végül a zöldek szerint sáfrány, borsozzuk és fűszerezzük hozzá a bort. Dözs-táskát megsáfrányozhatjuk a kávéfenyőolaj leveleivel egy csokor apróra vágott friss bazsalikkal vagy petrezselyemmel is. Bagettel vagy fokhagymás pirított kenyérral tálaljuk.

Borajánlás:

Egy jó ivás, nem túl idős kékfrankost, oporított vagy kadarkát, esetleg egy könnyedebb bordeaux-i jellegű hízás-táskát adhatunk hozzá.