

# Vaddisznák Á-zel-tő hagymalekvájrral Ács medvehagymával

Szerző: Kapallás G. Gyula  
2014. május 14.  
Utolsó frissítés 2014. május 14.

Á

- 0,5 kg vaddisznák lapocka filé
- 2 ek olaj
- 2 tk citrombors
- 2 tk fokhagymapor
- 2 tk sá
- 1 cs medvehagyma
- 2 dkg parmezán
- 12 szelet rozsos kifli vagy baguette
- A hagymalekvájrhoz:
- 1 kg lilahagyma
- 0,5 dl olaj
- 3 ek barnacukor
- 1 dl vörösbors
- 1-2 ek balsamecet
- 1 csipet sá

A hagymalekvájrral sokak szemében kőpazavarnak tűnhet, hiszen a hagyományos magyar konyha a hagymát Ács a lekvájrral antagonisztikus ellentétben kezeli. Hogy ez mennyire nem helytálló, mi sem bizonyítja jobban, mint az alábbi recept, melynek elkészítését elsősorban szárazabb sátekhez ajánlom, de szendvicsekben, illetve kávéhoz is sajtokhoz tájálva is ellenállhatatlan.

Az alábbi mádon kőszá-thetjük el: Az olajon felolvasztjuk a barnacukrot, majd hozzáadva a jó minőségű vörösborszírappal forraljuk. Ezután beleforgatjuk a felszeletelt lilahagymát, Ács addig pároljuk benne fedő alatt, míg az egészen Ássze nem fornyad. Ekkor csipetnyi sával Ács egy kanál balsamecettel fűszerezzük, majd fedő nélkül, gyakori keveréssel mellett elpárolgatjuk belőle a felesleges vízmentességet. Ha dzsem Állag a lekvájrrunk, májrr kőcszen is vagyunk. Az 1 kg hagymájkból kb. 2 db 2 dl-es Áveg lekvájrrunk lesz, ez Árt kevesebb alanyaggal nem Árdemes elindulni. Annál is inkább, mivel akárcsak a győmálcsofő kőszá-t lekvájrral, megfelelően kezelve, kevés tartósítószerrel Ács szárazdunsztban kiháttve ez is sokáig eltarthat.

Ás ha májrr elkészítettük a hagymalekvájrral, próbáljuk ki vele az alábbi kiváló előételt:

A sáldő vaddisznák lapockáját kőtfelő vágjuk, megsázzuk Ács bekenjük az olajból, citromborsból Ács fokhagymaporból kőszá-t keveréssel 1-2 Ár Áig hideg helyen hagyjuk pácoládni, majd sáttőzacskóba helyezve, előmelegített sáttőben 1 Ár Án keresztől pároljuk a sajót levőben. A sáttőből kivőve hagyjuk a zacskóban kihátt majd az izomrostokra merőlegesen vőkonyan felszeleteljük. A kifli vagy kenyőrszeletekre 1-1 evőkanál hideg hagymalekvájrral kanalazunk, erre 1-1 szelet vaddisznák lapockát helyezünk, majd a szendvicseket megsárrjuk a felaprított medvehagymával Ács a parmezánból, (krumplihámozóval) kőszá-tett forgácsokkal.

Á Borajál:

Jól lehátt 2013-as Ávjárratő egri cabernet rosőt ajánlok hozzá sok maradők sácsavval, vagy egy főlszáraz esetleg habzó bort. Á