

# Vaddisznás salsik

Szerző: Kapallás G. Gyula  
 2014. június 29.  
 Utolsó frissítés 2014. június 29.

Á

- 1 kg vaddisznás lapockafilés
- 1 dl napraforgó olaj
- 1 ek mustárpor
- 1 tk fehérbors
- 1 ek worchester szósz
- 1 ek világos szósz
- 1 ek zözt fokhagyma
- 1 tk tengeri só
- 5 fej vörshagyma

- 1-1 db sárga, piros és zöld paprikaA kockára vágott vaddisznás lapockát bepácoljuk az olajból és a fűszerekből, illetve a worchester- és szószból készített keverékben, amiben 2-3 napig hagyuk állni. Sőt az elátt vágott szájraz fehérborban áztatott bambusznyársakra hűzzük fel a pácolt húsokat a fűbe vágott vörshagymával és paprikával vágott szeletekkel váltakozva.

Faszénparázs felett, jól átsütve kész-tűk el. Kérteként steakburgonyát, kuskuszt és tzazikit adhatunk hozzá.

Borajánlás:

2011-es évjártó Villányi Pinot Noir-t, vagy egy jó hideg rozéfröccsöt igyunk a grillezés közben.