

Diás-zsályás vaddisznás fasírt

Szerző: -ka-pár-

2014. november 19.

Utolsó frissítés 2014. november 19.

Á

- 80 dkg darált vaddisznás lapocka
- 20 dkg diásbelet
- 2 db zsemle
- 2 dl tej
- 2 db tojás
- 1 db vörshagyma
- 3 gerezd fokhagyma
- 10 db zsályalevél
- só, bors
- 5 dl olaj

A zsemleket áztassuk be a tejbe, majd nyomkodjuk ki, és a felvert tojásokkal, valamint a lereszelt hagymával és fokhagymával együtt keverjük hozzá a darált húshoz. A diásbelet és a zsályaleveleket egy éles késsel vágjuk apróra, és szintén adjuk hozzá a húshoz. Az így kapott masszát sóval és borssal bőven fűszerezzük, majd vizes kézzel kisebb, falatnyi golyókat formázunk belőle, amiket felhevített olajban aranybarnára sütünk.

Melegen burgonyakrémmel és remulád mártással fogyasszuk, hidegen, kiflikarikákra tűzve vendégszerzés falatkákat készíthetünk belőle.

Borajánlás:

Diás zsvilága és telt savai miatt egy harmonikus szíjraz számorodnit vagy egy minerális-animális karakterű somlói hirslevelét, esetleg furmintot innók hozzá; 2009-ből.