

Túrós kenyér receptje vaddisznás túrós kenyérre

Szerző: Kapallás G. Gyula

2014. december 21.

Utolsó frissítés 2014. december 22.

- 1 kg vaddisznás lapocka
- 20 dkg kolozsvári szalonna
- 30 dkg kukoricakása (nagy szemű)
- 30 dkg füstölt sertésbors
- 1 fej savanyú-túrós kenyér
- 1 kg savanyú kenyér
- 3 fej vöröshagyma
- 4 gerezd fokhagyma
- 2 ek pirospaprika
- 1-1 tk őrölt fekete és fehér bors
- 1-1 tk őrölt rozsmaring és borsikafű
- 1 db tojás
- 0,5 l paradicsomszósz
- 1,5 ek só
- 2 ek zsír

A vaddisznás lapockát a szalonnával, 1 fej vöröshagymával és a fokhagymagerezdekkel együttesen ledaráljuk, majd jókora tűskenyérrel a tojással, a nagyszemű kukoricakásával, 1 evőkanál sóval, 1 evőkanál pirospaprikával és a füstölt sertésborsal keverjük össze. Ezután a megmaradt túrós kenyér felszeleteljük és a felhevített zsíron, füstölt kenyéren sütjük meg. Ha ezzel megvagyunk, a hagymát levesszük a tűzről és meghintjük egy evőkanálnyi pirospaprikával, majd átszedjük egy tűzálló cserépfaléba és befedjük 2 maréknyi savanyú kenyérral.

Erre az ígyra fektetjük szorosan egymás mellé a savanyú-túrós kenyérszeleteket a gőzölgő tűzre, illetve a füstölt kenyérral. Ha egy réteggel készült, akkor azt befedjük savanyú kenyérral és a füstölt kenyérral. A kenyérszeleteket helyezzük rá, vöröshagymát pedig ráöntjük a szószal, valamint annyi vizet, amennyi az egy kenyérszeletre elegendő. A fazekat lefedve, előmelegített sütőben vagy kemencében kb. 2 óra alatt készre főzzük. Friss kenyérbarnaságot és káposztát adjunk hozzá az asztalra. És ne feledjük, a túrós kenyér hideg helyen tárolva akár egy hétig is eltarthat, és annál jobb lesz az íze, minél tovább alkalommal melegítjük fel az ételt.

Borajánlás:

Egy kenyérszelet, székelyi siller, vagy májtraj káposztával fogyasztani 2013-ban.