

# Túrós kenyérrevalóval készült kenyérszárazítós tésztával készült kenyérszárazítós

Szerző: Kapallás G. Gyula  
2014. december 21.  
Utolsó frissítés: 2014. december 22.

- 1 kg vaddisznó lapocka
- 20 dkg kolozsvári szalonna
- 30 dkg kukoricakása (nagy szemű)
- 30 dkg füstölt sertésstarja
- 1 fej savanyított kenyérszárazító
- 1 kg savanyú kenyérszárazító
- 3 fej vöröshagyma
- 4 gerezd fokhagyma
- 2 ek pirospaprika
- 1-1 tk őrölt fekete és fehér bors
- 1-1 tk őrölt rozmaring és borsikafű
- 1 db tojás
- 0,5 l paradicsomszósz
- 1,5 ek só
- 2 ek zsir

A vaddisznó lapockáját 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 sertésstarjával fűszerezve. Ezután a megmaradt kenyérszárazítót felszeleteljük és a felhevített zsiradékban, füstölt evőkanál sós vízben elkezdjük megfonnyasztani. Ha ezzel megvagyunk, a hagymát levesszük a tűzről és meghintjük egy evőkanálnyi pirospaprikával, majd átszedjük egy tésztával készült csészével és befedjük 2 maréknyi savanyú kenyérszárazítóval.

Erre az ígyra fektetjük szorosan egymás mellé a savanyított kenyérszárazítóleveleket gőzöngyölt apró tésztaléveleket, illetve a feldarabolt füstölt húst. Ha egy réteggel készszen vagyunk, akkor azt befedjük savanyú kenyérszárazítóval és a jobb szélénél a tésztaléveleket helyezünk rá, végül pedig ráöntjük a szószot, valamint annyi vizet, amennyi az egy réteg alatt ellepi. A fazekat lefedve, előmelegített sütőben vagy kemencében kb. 2 óra alatt készre főzzük. Friss főzött kenyérszárazítóval és káposztával adjunk hozzá az asztalra. És ne feledjük, a tésztával készült kenyérszárazító hideg helyen tárolva akár egy hétig is eltartható, és annál jobb lesz az íze, minél tovább alkalommal melegítjük fel az egészet.

Borajánlás:

Egy kenyérszárazító opor, szekszárdi sillert, vagy májtrai kékfrankos rozát ajánlok mellé fogyasztani 2013-ból.