

Társaság vaddisznával

Szerző: Kapallás G. Gyula
2015. augusztus 01.
Utolsó frissítés 2015. augusztus 01.

Á

- 50 dkg darált vaddisznával comb vagy lapocka
- 2 ek libazsír
- 50 dkg szarvacskasajt vagy rúdvid makaróni
- 25 dkg cukkini
- 25 dkg sárgarépa
- 25 dkg zöldborsó
- 3 db piritamin paprika
- 2 db vörshagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 5 dl paradicsom szórtmártás
- 1 l húsleves
- 1 ek provence-i fűszerkeverék

- só, bors felhevített libazsírban megpirítjuk az apróra vágott vörshagymát, majd hozzáadjuk a zözt fokhagymát és a darált vaddisznával, amit gyakori keverés mellett szintén a zsírra pirítunk. Ekkor fűszerezünk sóval, borssal, provence-i fűszerkeverékkel és adjuk hozzá a paradicsom szórtmártást, és kockákra vágott sárgarépát. Néhány perccel később hozzáadhatjuk a sajtsajtsajt is, majd ízesítjük fel a ragut a húsleves fedő alatt, mársákkelt lington hagyjuk, hogy a sajtsajt fűszeresre puhuljon.

Végül adjuk hozzá a kimagozott és kockákra vágott cukkinit, illetve piritaminpaprikát is, amivel fűszerezünk a ragut. Tálalás előtt ellenőrizzük a só és a víz mennyiségét, mivel a sajtsajt és a zöldségek általában felsóztatják azt. Összekeverjük a kecskesajttal, parmezánnal is megszórhatjuk a tetejét.

Borajánlás:

Soproni kékfrankos sillert vagy egy ¼de tokaji házasítást igyunk hozzá.