

CÅ©klaleves konfitÁjt vaddisznÁ³val

SzerzÁ: KapallÁ³ G. Gyula
2017. oktÁ³ber 01.
UtolsÁ³ frissÁ-tÁ©s 2017. oktÁ³ber 01.

- 2 db nagyobb cÅ©kla
- 4 szÁjl sÁjrgarÁ©pa
- 2 fej hagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 ek zsÁ-r
- 1 marÁ©k ÁjrpagyÁ¶ngy
- 20 dkg csÁjszÁjrszalonna
- 30 dkg konfitÁjt vaddisznÁ³ hÁ°s
- 30 dkg mezei csiperke
- 2 ek paradicsom sÁ±rÁ-tmÁ©ny
- sÁ³, bors
- 4 db babÁ©rlevÁ©l
- 1 tk Á'rÁ¶lt kÁ¶mÁ©ny
- 1 kk Á'rÁ¶lt rozmaring
- 2 dl szÁjraz fehÁ©rbor
- 2 ek balzsamecet
- 1 kis Á¼veg capribogyÁ³ Á©s a leve

- csÁ-pÁ's paprika Á-zlÁ©s szerint felhevÁ-tett zsÁ-ron megpirÁ-tjuk a kockÁjra vÁjgott csÁjszÁjrszalonnÁjt, majd hozzÁadjuk felszeletelt vÁ¶rÁ¶shagymÁjt Á©s a zÁ°zott fokhagymÁjt, amit Á¼vegesre dinsztelÁ¼nk. A hagymÁjs alapot sÁ³val, borssal, babÁ©rlevÁ©l, Á'rÁ¶lt kÁ¶mÁ©nnyel Á©s rozmaringgal Á-zesÁ-tjÁ¼k, majd hozzÁadjuk a paradicsompÁ¼rÁ©t is, amivel kis Á¶sszevirÁ-tjuk. A fazÁ©k aljÁjn keletkezett pÁ¶rsanyagokat a fehÁ©rbor hozzÁadÁjsÁjval oldjuk fel. EzutÁjn kerÁ¼l bele a fazÁ©kba a karikÁjra vÁjgott sÁjrgarÁ©pa, a felkockÁjzott cÅ©kla Á©s a marÁ©knyi ÁjrpagyÁ¶ngy, amit felÁ¶ntÁ¼nk annyi vÁ amennyi az egÁ©szet bÁven ellepi (az ÁjrpagyÁ¶ngy kb. kÁ©tszeres mennyisÁ©gÁ± vizet fog felvenni). ErÁ's lÁjngon, fedÁ' al addig fÁ'zzÁ¼k a levest, amÁ-g a zÁ¶ldsÁ©gek Á©s a gersli csaknem megpuhulnak. Ekkor adjuk hozzÁ a felszeletelt mezei csiperkÁ©t Á©s a capribogyÁ³t a levÁ©vel. AmÁ-g a gomba is megfÁ', a zsÁ-rbÁ³l kivett lesÁ¼tÁ¶tt vaddisznÁ³hÁ°st kockÁjzva Á©s adjuk azt is a leveshez. VÁ©gÁ¼l ismÁ©t sÁ³zzuk, borsozzuk, kevÁ©s balzsamecettel savanyÁ-tjuk Á©s Á-zlÁ©s szerint csÁ-pÁ'spaprikÁjt adunk hozzÁ. Kikevert tejfÁ¶llet Á©s barnakenyÁ©rrel tegyÁ¼k asztalra, mÁ©ghozzÁj forrÁ³n.Á BorajÁnlÁ³ szeksÁjrdi kadarka, vagy egy egri pinot noir, csakÁ°gy, mint egy soproni siller jÁ³l passzolhat hozzÁj.Á Á Á Á