

CÅ©klaleves konfitÅ¡lt vaddisznÅ³val

SzerzÅ¡: KapallÅ³ G. Gyula
2017. oktÅ³ber 01.
UtolsÅ³ frissÅ-tÅ©s 2017. oktÅ³ber 01.

- 2 db nagyobb cÅ©kla
- 4 szÅ¡l sÅ¡rgarÅ©pa
- 2 fej hagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 ek zsÅ-r
- 1 marÅ©k Å¡rpagyÅ¶ngy
- 20 dkg csÅ¡szÅ¡rszalonna
- 30 dkg konfitÅ¡lt vaddisznÅ³ hÅ©s
- 30 dkg mezei csiperke
- 2 ek paradicsom sÅ±rÅ-tmÅ©ny
- sÅ³, bors
- 4 db babÅ©rlevÅ©l
- 1 tk Å¡rÅ¶lt kÅ¶mÅ©ny
- 1 kk Å¡rÅ¶lt rozmaring
- 2 dl szÅ¡raz fehÅ©rbor
- 2 ek balzsamecet
- 1 kis Å¼veg capribogyÅ³ Å©s a leve

- csÅ-pÅ's paprika Å-zlÅ©s szerint felhevÅ-tett zsÅ-ron megpirÅ-tjuk a kockÅ¡ra vÅ¡gott csÅ¡szÅ¡rszalonnÅ¡t, majd hozzÅ¡adjuk felszeletelt vÅ¶rÅ¶shagymÅ¡t Å©s a zÅ³zott fokhagymÅ¡t, amit Å¼vegesre dinsztelÅ¼nk. A hagymÅ¡s alapot sÅ³val, borssal, babÅ©rlevÅ©l, Å¡rÅ¶lt kÅ¶mÅ©nyel Å©s rozmaringgal Å-zesÅ-tjÅ¼k, majd hozzÅ¡ adjuk a paradicsompÅ¼rÅ©t is, amivel kis Å¶sszevirÅ-tjuk. A fazÅ©k aljÅ¡n keletkezett pÅ¶rsanyagokat a fehÅ©rbor hozzÅ¡adÅ¡sÅ¡val oldjuk fel. EzutÅ¡n kerÅ¼l bele a fazÅ©kba a karikÅ¡ra vÅ¡gott sÅ¡rgarÅ©pa, a felkockÅ¡zott cÅ©kla Å©s a marÅ©knyi Å¡rpagyÅ¶ngy, amit felÅ¶ntÅ¼nk annyi vÅ¶ amennyi az egÅ©szet bÅven ellepi (az Å¡rpagyÅ¶ngy kb. kÅ©tszeres mennyisÅ©gÅ± vizet fog felvenni). ErÅ's lÅ¡ngon, fedÅ' al addig fÅzzÅ¼k a levest, amÅ-g a zÅ¶ldsÅ©gek Å©s a gersli csaknem megpuhulnak. Ekkor adjuk hozzÅ¡ a felszeletelt mezei csiperkÅ©t Å©s a capribogyÅ³t a levÅ©vel. AmÅ-g a gomba is megfÅ', a zsÅ-rbÅ³l kivett lesÅ¼tÅ¶tt vaddisznÅ³hÅ©st kockÅ¡zva Å©s adjuk azt is a leveshez. VÅ©gÅ¼l ismÅ©t sÅ³zzuk, borsozzuk, kevÅ©s balzsamecettel savanyÅ-tjuk Å©s Å-zlÅ©s szerint csÅ-pÅ'spaprikÅ¡t adunk hozzÅ¡. Kikevert tejfÅ¶lel Å©s barnakenyÅ©rrel tegyÅ¼k asztalra, mÅ©ghozzÅ¡ forrÅ³n.Å BorajÅ¡nlÅ³ szeksÅ¡rdi kadarka, vagy egy egri pinot noir, csakÅ©gy, mint egy soproni siller jÅ³l passzolhat hozzÅ¡.Å Å Å Å