

# Vaddisznás brassi kemencében

Szerző: -ka-pár-

2018. január 22.

Utolsó frissítés 2018. január 22.

- 1 kg vaddisznás lapocka
- 15 dkg füstölt szalonna
- 1,5 kg sárga burgonya
- 2 fej vörshagyma
- 4-5 gerezd fokhagyma
- 1 ek édes pirospaprika
- 1 tk morzsolt majoránna
- 1-1 ek ketchup, mustár és barbecue szósz

- sárga, ártított feketebors Az apró kockákra vágott szalonnát kiolvasztjuk és megpirítjük egy kárpateszélyes lábasban vagy bográcsban. A megmosott burgonyát bő vízben, hűtőjastal feltesszük fél kőni egy fazékban és felkéményre fűzzük gondosan megtisztítjuk a hártályktal, majd kisebb kockákra vágjuk és fűredésig pirítjuk a szalonnaszőron a tepertővel egyfűtt. Ha ezzel megvagyunk, sűzzük, borsozzuk, rűszűrjuk a pirospaprikát és hozzű adjuk az apró kockákra vágott vörshagymát, amivel fedő alatt addig fűzzük, amű-g a hűs csaknem megpuhul. Idű kűzben, ha a zsűrűra pirul, nyugodtan adjunk hozzű vizet, hogy oda ne kozműljön. Ha a hűs műr elkűszűlt, adjuk hozzű a mustűrt ketchupot és a barbecue szószot, valamint a morzsolt majoránnűt és sűzzük, borsozzuk meg alaposan. Ezutűn adjunk hozzű annyi vizet, amivel egy hosszű de azűrt kellűen sűrű saftot kapunk, majd forgassuk bele ebbe a raguba a megpuolt és nagyobbacska kockákra vágott fűtt burgonyűt. Ha ezzel megvagyunk, az egűszet terűtsűk bele egy tepsibe, vagy cserűptűlba és pirűtsuk egybe a jű felfűtt kemencűben vagy a konyhai sűttűben. Kűposztasalűtű vagy csalaműdűval és hűzi kenyűrrel tűlaljuk.

Borajűnlű:

Egy jű ivűsű szűraz vörűs hűzasűtűst ajűnlok hozzű nem tűl nagy testtel, Egerűl vagy a Műtraalűrű. Ő Ő Ő