

Mustárros-fokhagymás vaddisznászelet pirított hagymával és dollárkrumplival

Szerző: -ka-pá-r-

2019. június 29.

Utolsó frissítés: 2019. június 29.

Â Â Hozzávalók fejenként:

- 2-3 szelet vaddisznászarja
- 2 nagyobb burgonya
- 1/2 kisebb batáta (édesburgonya)
- 1-2 fej vöröshagyma
- 1 gerezd fokhagyma
- 2 tk mustár
- 2 ek liszt
- 1 káshagynyi sótpor
- tk só
- 1-1 kk fekete és fehér bors

- olaj vagy zsír a sótaszecsontos tarjaszeleteket enyhén megklopfoljuk, sózzuk, borsozzuk, majd bekenjük a reszelt fokhagymával és mustárral keveréssel. Az így lepirított húszeleteket a hűtőben pihentetjük legalább 1 órán keresztül, vagy egy egész éjszakán át. Idősebb vaddisznás esetében a pácolás helyett mellett használhatunk hűspuhát is. Amíg a húsok pácolásnak, a burgonyákat egészben, húst felpuhítjuk fűzzük és hagyjuk kihűlni. A vöröshagymákat, a nyers batátát, valamint a főtt burgonyát megpucoljuk és kb. 1 cm vastagságú karikákra vágjuk. A felszeletelt vöröshagymát egy táliba helyezünk és meghintjük sóval, hogy kiengedje a leveket. A nyers batátával és a főtt burgonyával keverésű nagyobb, pörkölt formájú burgonyákat borsozzuk, enyhén meglocsoljuk olajjal és egy olajos sótpapírra és tepsibe helyezve (így hogy szeletek ne röjjenek teljesen egymáshoz) 200 celsius fokra előmelegített sótpáncon 20-25 perc alatt aranybarnára pirítjuk. Mindeközben a pácolt tarjaszeleteket megforgatjuk kevés lisztben és egy nagyobb serpenyőben, felhevített zsíron 3-4 percig sütjük. Amíg a hús sül, hagymafejenként 1 evőkanál lisztet és egy káshagynyi sótport megkeverünk egy kárpapírral, vagy nejlonzsacsokba. Ebben a keverékben kisebb, kb 1 maroknyi adagokban fűszerezzük a sótpáncon megfőnyadt és előzáró legcsökkentett hagymaszeleteket, majd bő, forró olajban ropogósra sütjük. Borajánlás:

Kárpapíron testes májtra cabernet franc, szekszárdi kadarkát vagy egri pinot noirt fogyasszunk hozzá. Â Â Â Â