

Vaddisznák flekken házízi mustárral tálrcsalapon

Szerző: -ka-p-r-

2020. március 29.

Utolsó frissítés 2020. március 29.

- 12 szelet csontos vaddisznák tarja
- 3 ek házízi mustár
- 3 ek repce, vagy napraforgó olaj
- 1 fej vörshagyma
- 3 gerezd fokhagyma
- 1-1 kk ártélt feketebors, kakukkfű, majoránnasteak burgonya:
- 1,5 kg háziban fűtt burgonya
- 1 ek grill fűszerkeverék
- kb. 0,5 l olaj a sütőshez

A csontos tarjaszeleteket kiklopfoljuk, enyhén besózzuk, majd egyenként bekenjük mindkét oldalukat a 3 evőkanál házízi mustárral, 3 evőkanál olajjal, 1 fej reszelt vörshagymával és páccal, amit néhány gerezd zúzott fokhagymával, valamint 1-1 kávéskanálnyi kakukkfűvel, majoránnával és ártélt feketeborssal fűszerezünk. Az ártélt besózott szeleteket néhány órán keresztül pihentetjük, majd forró beszórt tálrcsalapon kőszre sütjük. Amíg a szeletek a tálrcsalap szélén sülnek, addig a házjukban megfűzött, majd meghámozott burgonyákat gerezdekre vágjuk és a tálrcsalap közepébe fűtött olajban aranybarnára és ropogásra sütjük, majd a sütőszélén meghintjük grill fűszerkeverékkel. Házízi csalamádéval és hideg fröccsel adjuk asztalra.

Borajánlás:

Májtrai vagy Felső-magyarországi olaszrizlingből készült bort és helyi szikvizet ajánlok hozzá fogyasztani fröccs formájában.