

Szilveszteri vaddisznák flekken

Szerző: Kuzder Tamás

2008. január 07.

Utolsó frissítés 2016. december 31.

- karaj, vagy tarja szeletek
- dijoni mustár
- olaj

- morzsolt kakukkfű
- morzsolt majoránna
- fokhagyma
- vörshagyma

- Ártó feketebors

- sárga kivert, csontos hús szeleteket beszórom, majd kis idő elteltével egyenként bekenem őket az 1 rész olajból és 1 rész mustárból álló páccal, amit kevés zúzott fokhagymával, kakukkfűvel, majoránnával és feketeborssal fűszereztem. Miután a fentiekkel kész vagyok, a hús szeletek mindkét oldalára hagymakarikákat ragasztok és egyenként becsomagolom őket alufóliába duplán, úgy hogy a sütés közben fejlődő gőz, majd ne szökhesse el könnyen. Ezt követően a kis batyuk állhatnak még 1-2 órát, de akár azon nyomban be is tehetjük őket az előmelegített sütő vagy kemence rostjára. Kézipipes lángon sütve - a vaddisznák korától függően - 35-45 perc alatt elkészül a finom szilveszteri pecsenye, amihez a jeles napon hagymás párolt lencsét és sajtos stanglit illik adni. A Borajánlás: A Jás kemény szőlő tokait ajánlok hozzá bármilyen évszázadhoz, vagy aki inkább vörshagymát inná hozzá, annak egy kiemelkedő minőségű szekszárdi kadarkát 2006-ból. A receptet készíthető Kuzder Tamás edényi olvasóknak!