

Gyŕmbŕres mŕzben pŕcolt vadmalac

Szerŕ: Lakhegyi Adrienne
2008. januŕr 09.
Utolsŕ frissŕtŕs 2008. januŕr 11.

- 1 db vadmalac
- 10 dkg friss gyŕmbŕr
- 1,5 dl mŕz
- sŕ, fehŕbors
- 2 dl fehŕbor

- 0,5 dl olajA vadmalac lapockŕit, combjait ŕs kŕtfelŕ vŕjgott gerincŕt szŕjrazra tŕrŕljŕk, majd enyhŕn besŕzzuk megszŕrjuk fehŕborssal. A gyŕmbŕrt vŕkonyan meghŕmozzuk, lereszeljŕk ŕs elkeverjŕk a mŕzben, majd bŕv bekenjŕk vele a hŕs darabokat. Lefedve, hideg helyen pŕcoljuk 1-2 napig.

Sŕtŕs elŕtt ŕntsŕk alŕ a fehŕbort, majd fedjŕk le alufŕliŕval ŕs elŕmelegŕ-tett sŕtŕben, kb. 150 fokon sŕ kb. 1 ŕrŕn keresztŕl. Ezutŕn vegyŕk le a fŕliŕt ŕs locsoljuk meg a hŕsokat a pecsenyelŕvel. Ha szŕksŕges, a le pŕtoljuk nŕmi fehŕborral, majd tegyŕk vissza mŕg 5-10 percre, hogy szŕp piros szŕ-nt kapjon. ŕllŕ-tŕlag Mŕtyŕs renesŕnsz udvarŕban is gyakran kŕszŕ-tettŕk ŕ-gy a vadmalacot. ŕon kemencŕs krumplit ŕs birsalmasajtot adtam h szilveszterkor. A kŕ-vŕlŕ receptŕrtŕ Lakhegyi Adrienne budapesti olvasŕnkat illeti kŕszŕnet!ŕ ŕ Borajŕnlŕ:ŕ ŕ Azt hisz hogy ha mŕs nem is jutna az eszŕnkbe, a Lakhegyi Mŕzes ŕppen stŕ-lszerŕ» lesz ehhez a fogŕshoz... ŕ