

# Paprikás vadnyál

Szerző: -ka-p-r-

2008. január 25.

Utolsó frissítés 2008. február 01.

- 1 db ¼regi-, vagy mezei nyál
- 10 dkg kacs-, vagy libazsír
- 2 fej vörshagyma
- 2 csapott ek. piros paprika
- 1 cseresznye paprika

- 5 dk liszt
- 3 dl tejföl
- s

A megtisztított vadnyulat alaposan megmossuk, majd darabokra vágva, jra hidegvízbe rakjuk hogy a víz minál jobban kiázzon belüle. Ezalatt a vörshagymát előbb megpároljuk, majd aranyárgóra pirítjuk. Ha mindezzel megvagyunk, lőbast hűzzük le a tűzről, és keverjük hozzá a hagymához a piros paprika felét.

A lecsőpárolt húst helyezük a hagymára, majd visszahelyezve a tűzre, fedő alatt, időnként megráztatva pároljuk az egészet tovább. Kb. fél óra elteltével megsózzuk és zsi szerint adunk hozzá cseresznyepaprikát, Cayenni borsot. Ha időközben a zsírjára pirul, öntsünk alá 1-2 bögre langyos vizet és addig pároljuk, amíg meg nem puhul egészen. Végül hozzákeverjük a maradék paprikát és behabarjuk liszttel, tejföllel. Készen van, vagy adjunk hozzá, esetleg próbálkozhatunk mág spenótos spagettivel is.

Borajánlás:

Á Mondjuk legyen kadarka. Soltvadkerti Kadarka Siller 2005-ből, Frittman Jánostól. Mondjuk...