

# Vaddisznás császlák páknás mádra

Szerző: -ka-pá-r-

2008. március 14.

Utolsó frissítés 2008. március 21.

- 2 db császlák császlák
- 1 kg burgonya
- 3-4 fej hagyma
- 6-8 gerezd fokhagyma
- 15 dkg füstölt szalonna
- 1 kk. majoránna
- 1kk rozmarin

- só, bors

- 1 dl fehérbor

- 1 ek zsír fiatal vaddisznás császlákot a belső oldalon egy óles kással bevágjuk a csont mentén, sóval, borssal, majoránnával, rozmarinjal bedúsítjuk, majd a végükbe elübb 3-4 gerezd megtört fokhagymát és 2-3 ceruza vastagságú szalonnacsót tűzre tesszük. Ha ezzel megvagyunk, a csonttalban elhelyezett hagymagyra helyezzük a húsokat a végükkel lefelé. Később is megfőzzük és frissen tört borsal hintjük meg, majd a maradékos szalonnaból vágott csókakat a tetejére helyezzük.

Amennyiben persze császlákkal dolgozunk, árdaljuk be a bőrrel és a sóval és a tűzre tesszük a kással dőva konyhaszórp ropogásra fog szálni. Mielőtt fedővel letakarva elübbe helyezni, tűzre tesszük aláj kb. 2 dl la vizet ami meggátolja, hogy a hagyma leégjen a csonttal aláj. 1-1,5 óra tűzre tesszük kővetően kockára, vagy karikákra, vágott burgonyát szórunk kőrre, amit megfőzzük, borsozunk és beleforgatjuk az eddig kisült szaftba. Ha nagyon száraznak tűnik a pecsenyét tűzre tesszük aláj még egy kevés vizet. Ezután a csonttal ismét lefedve további 4-5 percig sütjük az ótelt, má-g a burgonya meg nem puhul. Ekkor a húst megfőzzük a borban elkevert mással, majd a fedő eltávolítása 5-10 perc alatt rápirítjuk. Hordás káposztával, vagy savanyú uborkával, ecetes almapaprikával adjuk asztalra. Borajánlás: Testes, savakban gazdag hegyaljai furmintot ópp ógy ihatunk hozzá, mint egy jó óvjáratás szekszárdi, vagy villányi káfrankost. Az ósszetettebb, fás szeres, vagy erősen barrikolt "nagyvörösek" viszont egyáltalán nem illenek hozzá, ezórt ilyen borokkal ne is próbálkozzunk. Készes megoldást jelenthetnek a siller-, illetve egyes idősebb rosó borok. Elübbire a - nagyobb szupermarketekben is kapható - 2006-os Wunderlich siller, má-g utóbbira a Simon Pincószet borsos felhangú 2005-ös Cabernet Rosó-ja a jó páda (már ha van mág belüle...).