

# Kemencs vaddisznacs¼l¼k borban párolt zöldségekkel

Szerző: Mons. Chien

2009. február 20.

Utolsó frissítés 2009. február 21.

- 1-2 db vaddisznacs¼l¼k
- 20 dkg kolozsvári szalonna
- 2 ek olaj

- 1 cs zöldhagyma
- 60 dkg sárgarépa
- 50 dkg csiperke

- 1 fej fokhagyma
- 1 db vörshagyma
- 1 ek egész feketebors
- 3 dl vörösbors
- 2 ek mész
- 2 tk szárított bazsalikom
- 2 tk szárított kakukkfű

- 5 db babérlevél

- s¼, fehérborsA nyºzott cs¼lk¼ket 1 fej vörshagymával, 1 ek egész feketeborssal, 3 db babérlevéllel ºs egy csapott evkanál s¼val 45-50 perc alatt el¼f¼zz¼k kukt¼ban. Ezalatt a szalonn¼t nagyobb darabokra v¼gjük ºs az olajon kiolvasztjuk, a fokhagymagerezdekkel egy¼tt megpir¼tjük, majd mindkett¼t kiszedve félretess¼k. A megtiszt¼t s¼rgarépa¼t has¼bra v¼gjük ºs h¼rtelen megpir¼tjük a visszamaradt zs¼rad¼kban, ez¼jn ezt is kiszed¼k ºs félretess¼k. A félbe, vagy negyedbe v¼gött gomb¼t szint¼n lepir¼tjük a zs¼rad¼kon, ºs hozz¼ad nagyobb (3-5 cm-es) darabokra v¼gött zöldhagym¼t, valamint a kor¼bban m¼r megpir¼tött hozz¼val¼kat. Az eg¼szet f¼szerezz¼k s¼val, borssal, bazsalikommal ºs kakukkf¼vel, ºs valamint 2 db babérlevéllel, majd 1-2 perc alatt ºsszeforraljuk a m¼zzel ºs a vörösborral. º º

Az el¼f¼zz¼tt cs¼lk¼ket t¼z¼ll¼ t¼lba helyez¼k, ºs r¼jük halmozzuk a fenti m¼don el¼k¼sz¼tett zöldséges ragut. Ez¼jn m¼r nincs is m¼s dolgunk, mint hogy 180 fokra el¼meleg¼tett s¼t¼ben 20-30 perc alatt k¼szre s¼ss¼k az ºtelt. Friss h¼zikenyeret, vagy szárított paradicsommal ºs zöldhagym¼val d¼s¼tött sajtos polent¼t adhatunk hozz¼ k¼retk¼nt. º Boraj¼nl¼: º Egy hamis¼tatlan vill¼nyi cuv¼e-t aj¼nlok mell¼, amely jelen esetben nem mint a Vylyan 2007-es Vill¼nyi Vöröse. ºrd¼gien j¼ v¼laszt¼s, ºs az ºr-¼rt¼k ar¼ny is figyelemre m¼lt¼. º º