

Szarvaspörkölt marinált zöldekkel

Szerző: Kapallo G. Gyula
2009. május 24.
Utolsó frissítés 2009. június 04.

- 1 kg szarvascomb
- 3-4 ek mangalicaszőr
- 3 fej vörshagyma
- 3 gerezd fokhagyma
- 3-3 db zöldpaprika és paradicsom
- 2 db babérlevél
- 2 ek édes pirospaprika
- 1 db szerecsendióvirág
- 2-2 szál rozmaring és kakukkfű
- 1 dl vörshagyma
- só, bors, fehérbors

a körethez:

- 3 db zsenge cukkini
- 3-3 db sárga és piros kaliforniai paprika
- 1-1 dl olaj és balsamecet
- 1-2 ek méz
- 1 ek szájaszsz
- 1 tk só
- 2 tk morzsolt bazsalikom

3 gerezd zözt fokhagyma kockára vágott szarvasbőrt megpörköljük, majd zsírjára pirítjuk a felhevített mangalicaszőrön, aztán sózzuk, borsozzuk, meghintjük 1 evőkanál pirospaprikával, és hozzáadjuk az apróra szabdalta hagymát, zöldpaprikát (tv) és a paradicsomot. Ezzel ismét pörkölté igyekszünk jutni a hős, ezért fedjük le, és megsóval ígöng, gyakori kevergetés mellett főzzük tovább. Ha már a hős felkészült állapotban van, adjuk hozzá a babérlevelet, a szerecsendióvirágot és a fokhagymát lereszelve, majd 15 percig főzzük, és pörköljük készre. Legvégül adjuk hozzá a maradék pirospaprikát és a vörshagymát, majd 15 percig esetleg sózzuk, borsozzuk újra.

{mosbanner}

Amíg a hős puhul, addig keverjük össze a salátaöntetet alkotó egy mályebb tájékba és egy botmixer segítségével keverjük azt habosra és simára. Ezzel a szeletekre vágott cukkinit és paprikát grillezzük meg, majd a zöldek keverékét össze a felmelegített salátaöntettel. A elkészült pörkölt paprikát és marinált zöldekkel a zöldek adhatunk rizsköretet, vagy parázs fűszert pirított hízikenyeret. Borajánlás: Egy kellemes Bikavért ajánlok hozzá, mégpedig a Juhász Pincészet 2006-os évjéretéből. E jóvő, ísszített és érett bor máltán viseli nevét, a véve is jókárja a saftosabb szarvas- és marhaételeknek.