

Vaddisznás egytál

Szerző: Kapallás G. Gyula
2010. május 24.
Utolsó frissítés 2010. május 24.

- 1,5 kg vaddisznás oldalas
- 1 kg jburgonya
- 4-5 db sárgarépa
- 1 cs jhagyma
- 1 fej fokhagyma
- 2 tk rőt rozmaring
- 2 tk rőt bors
- 1 tk egysz szegfűbors
- 1 tk borókabogyó
- 1 ek mangalica zsír

- 0,5 l húsleves
- 1 dl száraz fehérbor
- só

Ehhez az ételhez csúsz egy erősebb, tejes bőszejn hízott vaddisznás sáloldal oldalast felhasználni, hogy azon mi hús, mind pedig némi zsír is legyen. Az oldalast legjobb, ha bordáinként vágjuk fel, mert így majd könnyebben átszűri. Ha a hús elakaszásával megvagyunk, tegyük egy nagyobb tepsibe, szórjuk meg a dorvára vágott fokhagyma és grombára tört bors felével, tegyük rá a kórt tejskanálnyi sóval, majd öntsük fel a forrás húslevesel és lefedve, süssük kemencében, vagy sütőben 200 c0 -on, 1 órájn keresztül.

Ezután adhatjuk hozzá a tetszőleges alakúra vágott jburgonyát és sárgarépat, valamint a felaprított jhagyma a további fűszereket. Visszafedve, további 45-50 percig süssük meg, majd vegyük le róla a fedőt/alufóliát és öntsük nyakon egy szákh pohárrnyi fehérborral és pirítsuk további 5 percig. Friss hízikenyárral és savanyúsággal tálalhatjuk. Borajánlás: A E nyári hozzávalókból készült kemencés egytálételhez, igen jó szíval tudok ajánlani kemény savgerinccel rendelkez, ártott extraktokban gazdag, 1999-es évjáratú Száraz Szamorodnit, a Homoky Család Táillyai Pincészetéből. E bor, finom savainak és zbeli komplexitásának köszönhetően m0ltá kásoráje lehet bármilyen vadból készült sáltnek, vagy pirospaprikát nélkülözhető egytálételnek. Á