

# Muflonhúsos pájsztorpité

Szerző: -ka-pár-

2011. március 06.

Utolsó frissítés 2013. január 13.

- 50 dkg muflon comb
- 2-3 ek mangalica-, vagy libazsír
- 4-5 szál röp
- 1 cs szirzeller
- 25 dkg mogyoróhagyma
- 1 kis doboz hámozott paradicsom
- 1 l húsleves
- 2 dl vörösbor
- 1-1 tk rózmaring, kakukkfű, szerecsendió
- 1-2 db babérlevél
- 1 ek worchester szósz
- só, bors
- 3 gerezd fokhagyma
- 1 kg burgonya
- 2 tojás
- 10 dkg füstölt sajt

A megmosott, megtisztított húst kisebb kockákra vágjuk fel és a felhevített mangalica-, vagy libazsírban sósra pirítjuk. Ekkor sósra, borsozzuk, zúzott fokhagymával és zöldséggel, adunk hozzá 1-2 babérlevelet, majd felöntjük a húslevesrel és fedő alatt, egy-másfél óra alatt kávézselé puhára főzzük. Ekkor adjuk hozzá a paradicsomot, a vörösbort, mogyoróhagymát és a felaprított zöldeket. Tovább főszerezzük borssal, kakukkfűvel, rozmarinnal és szerecsendióval, de ha van, bolondáthatjuk még 1-1 evőkanálnyi erdei gombákkal készített gombaporral, vagy medvehagymával is. Fedő alatt további 10-15 percig pároljuk az ízesítőket, ha szükséges, kevés vizet öntünk. Amikor ezzel megvagyunk, a ragut ízesítjük egy tészta tálba és simítsuk rá az írt burgonyaből, tojásból és reszelt füstölt sajtból készült pörkölt keveréket, amit sóval, borsal és kevés reszelt szerecsendióval és zöldséggel. A pite tetejét villával megszórkázzuk kedvünk szerint dúsított is. Előmelegített sütőben kb. fél óra alatt aranyszínűre pirítjuk. Melegen tálaljuk, foszlásos húszikenyőrel.

Borajánlás:

E kivétel, szőlő- és melongető egytelhez a Lángli Pincészet 2008-as évjáratú Pinot Noir-jét ajánlom, mely kiváló keresetlenségével, zamatos gyümölcsös ísséggel az arany napokat idézi lelkünkbe. Á