

Kávéttázzátt vaddisznáslapocka szála'lekvárjal

Szerző: Kapallás G. Gyula
2011. november 26.
Utolsó frissítés 2011. november 28.

- 1 kisebb vaddisznás 1/4 l d' lapockája
- 2-2 tk szárrá-tott kakukkfű és árnyélt koriander mag
- 5-6 gerezd fokhagyma
- 2 ek máz
- 2 ek mustár
- 2 ek olíva
- só, bors

1 m kenderzsineg a lapockát kicsontozzuk, besózzuk és borsozzuk, majd kb. fél órát hagyjuk állni. Ezalatt fűszereket keverünk a zúzott fokhagymával, mustárral, mázzal, olajjal, az árnyélt korianderrel és a morzsolt kakukkfűvel. A pasztával bevonjuk a filét mindkét oldalát, majd az egész feltekerjük és hurkolás kávéttással jásztógigázzá az elázó legvábze áztatott kenderzsineggel.

Az ágy elákoszá-tett hőst kizsározott tepsibe, vagy cseréptálba helyezük, ántálunk alá fél liter vizet, vagy hőslés lefedve, elámelegá-tett sáláben 1,5-2 óra alatt kósze sálájá. Az utolsó 15 percre végül leála a fedét ápirátsuk meg kissé a kálséjé, de ágyelájunk rá, hogy ne szárrá-tsuk ki. Ha elkószált, végül ki a sálá' b' ápihentessük 15-20 percig. Tetszáleges burgonyakárettel tálaljuk és adjunk hozzá illatos kószá' á' fájákbá, vagy vadcsersznyá' kószá'lt lekvárjal.

Borajánlás:

Az átelhez egy jóvájú, de mégis száp testtel rendelkező, illatos, fűszeres bort, egy Zweigelt-Káfrankos házasajánlok a Dimenziás Borászat pincájé' b' l, 2007-b' l, melynek neve Tájlós. Á Tájlós: Má-tikus paripa bá'v' s tulajdonságokkal. Látszálag egy vázna gebe, de ha parázzsal megeted, gyányá' r' h' feh' l' v' álik belé.

Á