

Marinált vaddisznaflekkén parázsos

Szerző: Kapallás G. Gyula
2012. március 27.
Utolsó frissítés 2012. március 29.

- 8 szelet csontos vaddisznatarja
- 2 ek tükromagolaj
- 2 ek worchestershire szósz
- 2 ek balzsamecet
- 2 ek szójaszósz

- 2 tk nádcukor
- 1-1 tk fekete-, fehér- és zöldbors
- 2 tk só

A tarjaszeleteket enyhén megklopfoljuk, majd kevés sárga és a frissen megtört borsfűvel és a frissen megtört borsfűvel megfürdőtjük át. Fűszerezés után pihentetést követően megkenjük a tükromagolajjal, majd faszénparázs felett grillezzük a húsokat, oldalanként 8 percig. Végül készítsünk marinádot a folyékony hozzávalókkal és locsoljuk meg ezzel a szeleteket.

Összeállítsuk, hogy a vaddisznahúst mindig teljesen átsüssük. Vegyes időnyalattal és friss baguettel vagy fűszeres sültburgonyával adjuk asztalra.

Borajánlás: Egy lendületes, fiatalosan gyümölcsös, elegáns Pinot Noir ajánlok hozzá a Debreczeni Pincészet 2009-ből, mely a palackozást megelőzően 18 hónapot tartott nagy éjszokhordóban. Á