

Vaddisznák tarja kakukkfűvel

Szerző: -ka-p-r-

2007. szeptember 10.

Utolsó frissítés: 2007. szeptember 10.

- 6 szelet vaddisznák tarja
- 2 kis fej hagyma
- 0,5 kg sertésvelő
- 1 dl olaj, vagy libazsír
- 2 ek ecet

- só, bors, kakukkfű» A tarjaszeleteket kiklopfoljuk és besózzuk a szokott módon. Fél órában keresztül állni hagyjuk, majd az ég elűkésztett hősből natúr szeletet, vagy grillrácson flekkent készítsük. Mindeközben a velő lobogó enyhén ecetes, sóval zselés dobjuk egy percre, majd leszűrjük és eltávolítjuk a hirtelyt. Ezt követően az árgott hagymát megpirítjuk 2 evőkanál zsiradékon, és rátesszük az ísszeszabdalt agyvelőt. Finomra árgott kakukkfűvel (vagy morzsolt szárítottal), frissen tört bossal, valamint káshegynyi sóval zselésítjük, majd 1-2 perc pirítás után, egyenként a hősszeletek tetejére halmozzuk. Hasájbουργonyával, és idénysalátával adjuk asztalra. Borajánlás: A bors, valamint a kakukkfű» fanyar íze aromája, illetve a velő krémessége egy finom, illatos ugyanakkor zselésben nem tölségesen tolaodás határozott savakkal rendelkező harmonikus fehér bort, mondjuk Chardonnay-t, vagy cuvée-it idézi az asztalra e fogás mellett. A Konyári Pincészet által megalkotott fehér Lollense ig fejedelmi választás lehet hozzá. Á Á Á