

Narancsos-mázas vaddisznaborszusz

Szerző: Kende

2012. november 30.

Utolsó frissítés 2012. november 30.

- 80 dkg vaddisznaborszusz-n
- 3 db narancs
- 10 dkg vaj
- 2 ek mész
- 2 fej vöröshagyma
- 2-2 tk ártélt feketebors- és gyömbörpor
- 2 ág rozmaring
- sá
- 2 ek kandórozott narancshéj

- 1 dl fehőrbor A narancsokat jő alaposan megmossuk, majd a hőkjuk kőlső illatos rőszöt durva sajtreszelőn lereszelők és porcukorral meghintve, zsőrpapőrra kiterőve, meleg szőraz helyen megszőrtjuk kb. 10-12 őra alatt. A visszamaradt narancshős levőt kifacsarjuk és a hőrtőktő megtsőt-tott vaddisznabősző-nre őntőő egy tőzőllatőiban, vagy tepsiben. A hőt 1-2 alkalommal megforgatva, egy teljes őjszakőin őjt hagyjuk pőcolődni a győmőlcslőben, majd szőrjük meg minden oldalrő frissen tőrt ő feketeborssal, sőval ős kenőők be a győmőbőrrő őzeső-tett mőzsel.

A hagymőjt ős a rozmaringőgrő lehőzött leveleket igen aprőra felőgjük ős a hős kőrő szőrjük az 1-1 dl borral ővőzsel felhőgő-tott, visszamaradt pőclőbe. A vajat a hősra morzsoljuk, majd lefedve, elő melegő-tett sőőben, 120 fokra kb. 1 őrőin keresztőő sőőő, mialatt egyszer megfordőtjuk. Miutőin kivettőő a sőőbő, 5-10 percig pihentessőő, vőgünk belőle szeleteket, majd dő-ső-tsőő a kandőrozott narancshőjgal ős adjuk asztalra tetsőőleges kőrettel.

Borajőnlő: A Szent Benedek Pincőszet Fruska nevő 2008-as ővjőratő tokaji hőzaső-tőstő őjőnlom hozző, melyne mőg mindig őőde, citrusos illata ős kellemes savai, jő őlvezhető mineralitőssal pőrosulnak.