

# Vaddisznák sálik

Szerző: Kapallás G. Gyula  
 2014. június 29.  
 Utolsó frissítés 2014. június 29.

Á

- 1 kg vaddisznák lapockafilés
- 1 dl napraforgó olaj
- 1 ek mustárpor
- 1 tk fehérbors
- 1 ek worchester szósz
- 1 ek világos szósz
- 1 ek zözt fokhagyma
- 1 tk tengeri só
- 5 fej vörshagyma

- 1-1 db sárga, piros és zöld paprikaA kockára vágott vaddisznák lapockát bejeljük az olajból és a fűszerekből, illetve a worchester- és szószból készített keverékben, amiben 2-3 napig hagyuk állni. Sőt és elátt vőzben száraz fehérborban áztatott bambusznyársakra hűzzük fel a jelölt hűsokat a fűbe jelített vörshagymával és paprikával jelített szeletekkel jelítakozva.

Faszénparázs felett, jelített átsáve kész-tjelít el. Kéretként steakburgonyát, kuszuszt és tzazikit adhatunk hozzá.

Borajánlás:

2011-es évjelít Villányi Pinot Noir-t, vagy egy jelített hideg rozéfréccsét igyunk a grillezés kelőben.