

# Szárított paprika vadász mészdra

Szerző: Georjino

2007. szeptember 27.

Utolsó frissítés 2007. szeptember 27.

- 1 kg oldalas
- 1 kg comb, vagy lapocka
- 4 fej vörshagyma
- 1,5 dl olaj, vagy libazsír
- 20 dkg nyers füstölt sonka
- 2 ek pirospaprika
- 4 db zöldpaprika
- 4 db paradicsom
- 1 tk bors, vagy borsikafű
- 3-4 babérlevél
- 5-6 szem borókabogyó
- 1 csokor friss kakukkfű
- 3-4 dl must, vagy bor

Ezt az ételt természetesen legjobb, ha a szőlőhegyen, vagy a pörsház mellett rakott szabadtűzön készíted el bográcsban. (Arról nem is beszélve, hogy a szárított sokadalom számára meglehetősen inspiráló lehet a felszálló illat és a fortyogás eledel ítványa.) A zsiradékban megpirítjuk a kockázott vágott sonkát, majd hozzáadjuk a szintén felkockázott hagymát és azt is megfonnyasztjuk. Ha ezzel készen vagyunk, forgassuk bele először a tetszőlegesen felaprított szarvas, vagy vaddisznó oldalast, majd ha már kifehéredett, adjuk hozzá a kockázott comb, vagy lapocka húst és a csontját is. Amikor a hús már levét eresztett és kezd a zsírban pirulni, adjuk bele előbb a felaprított zöldpaprikát - ami általában szerintem készen, vagy egészben lehet csapás is - valamint a járt paradicsomokat gerezdre vágva. Lassó tűzön puhítsuk ezután az ételanyagokat, majd kb. félidő múlva adjuk hozzá a babérlevelet, valamint a borókabogyót. Végül, mikor a húsunk megpuhult, fűszerezzük pirospaprikával, frissen vágott kakukkfűvel, borssal és/vagy borsikafűvel, majd néhány perc múlva öntsük fel a musttal, esetleg vörshagymával. Adhatunk hozzá friss kenyeret, de fűszerezzük bele pirított tarhonyt is. Borajánlás: Áh Ehhez az ételhez azt a bort választjuk, amit a pince gazdája leginkább dugdos elélénk. Ha mi vagyunk a pince gazdája, abban az esetben a döntés a mi kezünkben van...