

DiÁ³s-zsÁilyÁjs vaddisznÁ³fasÁ-rt

SzerzÁ' -ka-pÁ-r-

2014. november 19.

UtolsÁ³ frissÁ-tÁ©s 2014. november 19.

Á

- 80 dkg darÁilt vaddisznÁ³ lapocka
- 20 dkg diÁ³belet
- 2 db zsemle
- 2 dl tej
- 2 db tojÁjs
- 1 db vÁrÁshagyma
- 3 gerezd fokhagyma
- 10 db zsÁilyalevÁ©l
- sÁ³, bors
- 5 dl olaj

A zsemleÁ©ket Áiztassuk be a tejbe, majd nyomkodjuk ki, Á©s a felvert tojÁjsokkal, valamint a lereszelt hagymÁival Á©s fokhagymÁival egyÁ¼tt keverjÁ¼k hozzÁj a darÁilthÁ°shoz. A diÁ³belet Á©s a zsÁilyaleveleket egy Á©les kÁ©ssel vÁjgjuk aprÁ³ra, Á©s szintÁ©n adjuk hozzÁj a hÁ°shoz. Az Á-gy kapott masszÁjt sÁ³val Á©s borssal bÁ'ven fÁ±szerezzÁ¼k, majd vizez kÁ©zzel kisebb, falatnyi golyÁ³kat formÁjzunk belÁ'le, amiket felhevÁ-tett olajban aranyÁjrgÁjra sÁ¼tÁ¼nk.

Melegen burgonyakÁ¶rettel Á©s remulÁjd mÁirtÁjssal fogyasszuk, hidegen, kiflikarikÁjkra tÁ±zve vendÁ©gvÁjrÁ³ falatkÁjkat kÁ©szÁ-thetÁ¼nk belÁ'le.

BorajÁinlÁ³:

DiÁ³s Á-zvilÁjga Á©s telt savai miatt egy harmonikus szÁjraz számorodnit vagy egy minerÁjlis-animÁjlis karakterÁ± somlÁ³i hÁjrslevelÁ±t, esetleg furmintot innÁ©k hozzÁj 2009-bÁ'l.