

Tárastárbőzűs vaddisznás tártást káposzta

Szerző: Kapallás G. Gyula

2014. december 21.

Utolsó frissítés 2014. december 22.

- 1 kg vaddisznás lapocka
- 20 dkg kolozsvári szalonna
- 30 dkg kukoricakása (nagy szemű)
- 30 dkg füstölt sertésstarja
- 1 fej savanytott káposzta
- 1 kg savanyó káposzta
- 3 fej vöröshagyma
- 4 gerezd fokhagyma
- 2 ek pirospaprika
- 1-1 tk őrölt fekete és fehérbors
- 1-1 tk őrölt rozsmaring és borsikafű
- 1 db tojás
- 0,5 l paradicsomsós-tmény
- 1,5 ek só
- 2 ek zsír

A vaddisznás lapockáit a szalonnával, 1 fej vöröshagymával és a fokhagymagerezdekkel együttdaráljuk, majd jósszekeverjük a tojással, a nagyszemű kukoricakásával, 1 evőkanál sóval, 1 evőkanál pirospaprikával és a tártást füstöltszerrel. Ezután a megmaradt kőt fej vöröshagymát felszeleteljük és a felhevített zsiradékon, fől evőkanál sálsal elkezdjük megfonnyasztani. Ha ezzel megvagyunk, a hagymát levesszük a tűzről és meghintjük egy evőkanálnyi pirospaprikával, majd átszedjük egy tártást cserépfazékba és befedjük 2 maréknyi savanyókáposztával.

Erre az ígyra fektetjük szorosan egymás mellé a savanytott káposztalevelekre gőngyölt apró tártásteket, illetve a feldarabolt füstölt húst. Ha egy réteggel készen vagyunk, akkor azt befedjük savanyókáposztával és újabb sor tártásteket helyezünk rá, végül pedig ráöntjük a sós-tett paradicsomot, valamint annyi vizet, amennyi az egyébként ellepi. A fazekat lefedve, előmelegített sütőben vagy kemencében kb. 2 óra alatt készre főzzük. Friss főlbarnakenyeret és káposztát adjunk hozzá az asztalra. És ne feledjük, a tártást káposzta hideg helyen tárolva akár egy hétig is eltarthat, és annál jobb lesz az íze, minél tovább alkalommal melegítjük fel az egészet.

Borajánlás:

Egy káposztás egri opor, szekszárdi sillert, vagy mátrai kékfrankos rozót ajánlok mellé fogyasztani 2013-ból.