

TÁ©sztaragu vaddisznÁ³val

SzerzÁ: KapallÁ³ G. Gyula
2015. augusztus 01.
UtolsÁ³ frissÁ-tÁ©s 2015. augusztus 01.

Á

- 50 dkg darÁjt vaddisznÁ³ comb vagy lapocka
- 2 ek libazsÁ-r
- 50 dkg szarvacska tá©szta vagy rÁ¶vid makarÁ³ni
- 25 dkg cukkini
- 25 dkg sÁjrgarÁ©pa
- 25 dkg zÁ¶ldborsÁ³
- 3 db pritamin paprika
- 2 db vÁ¶rÁ¶shagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 5 dl paradicsom sÁ±rÁ-tmÁ©ny
- 1 l hÁ°sleves
- 1 ek provence-i fÁ±szerkeverÁ©k

- sÁ³, borsA felhevÁ-tett libazsÁ-ron megpirÁ-tjuk az aprÁ³ra vÁjgott vÁ¶rÁ¶shagymÁjt, majd hozzÁadjuk a zÁ°zott fokhagymÁjt Á©s a darÁjt vaddisznÁ³hÁ°st, amit gyakori keverÁ©s mellett szintÁ©n a zsÁ-rjÁira pirÁ-tunk. Ekkor fÁ±szerezzÁ³ sÁ³val, borssal, provence-i fÁ±szerkeverÁ©kkel Á©s adjuk hozzÁ a paradicsom sÁ±rÁ-tmÁ©nyt, valamint a zÁ¶ldborsÁ³t, Á©s kockÁira vÁjgott sÁjrgarÁ©pÁjt. NÁ©hÁjny perccel kÁ©sÁ'bb hozzÁjadhajjuk a tá©sztÁjt is, majd Á¶ntsÁ¼k fel a ragut a hÁ°s Á©s fedÁ' alatt, mÁ©rsÁ©kelt lÁjngon hagyjuk, hogy a tá©szta fÁ©lkÁ©szre puhuljon.

VÁ©gÁ¼l adjuk hozzÁ a kimagozott Á©s kockÁira vÁjgott cukkinit, illetve pritaminpaprikÁjt is, amivel kÁ©szre pÁjroljuk a ragut. TÁjlatÁj s elÁ'tt ellenÁ'rizzÁ¼k mÁ©g a sÁ³ mennyisÁ©gÁ©t, mivel a tá©szta Á©s a zÁ¶ldsÁ©gek ÁjltalÁjban felszÁ-vjÁj az. Á©rlelt kecskesajttal, parmezÁjnnal is megszÁ³rhatjuk a tetejÁ©t.

BorajÁjnlÁ³:

Soproni kÁ©kfrankos sillert vagy egy Á¼de tokaji hÁjzasÁ-tÁjst igyunk hozzÁj.