

Mustárros-fokhagymás vaddisznászelet pirított hagymával és dollárkrumplival

Szerző: -ka-pár-r-

2019. június 29.

Utolsó frissítés 2019. augusztus 21.

Á Á Hozzávalók fejenként:

- 2-3 szelet vaddisznászelet
- 2 nagyobb burgonya
- 1/2 kisebb batáta (édesburgonya)
- 1-2 fej vöröshagyma
- 1 gerezd fokhagyma
- 2 tk mustár
- 2 ek liszt
- 1 káshagynyi só
- tk só
- 1-1 kk fekete és fehér bors

- olaj vagy zsír a sütéshez A csontos tarjaszeleteket enyhén megklopfoljuk, sózzuk, borsozzuk, majd bekenjük a reszelt fokhagymával és mustárral kevert keverékkel. Az így lepirított szeleteket a sütőben pihentetjük legalább 1 órán keresztül, vagy egy egész csirke mellett. Idősebb vaddisznás esetében a pácolás helyett mellé használhatunk hősűtőt is. Amíg a hősűtő pácolásnak, a burgonyákat egészben, húst fűszerezés nélkül főzzük és hagyjuk kihűlni. A vöröshagymát, a nyers batátát, valamint a főtt burgonyát megpucoljuk és kb. 1 cm vastagságú karikákra vágjuk. A felszeletelt vöröshagymát egy tálcára helyezünk és meghintjük sóval, hogy kiengedje a leveit. A nyers batátát és a főtt burgonyát káoszólt, nagyobb, pörögő formájú burgonyákat borsozzuk, enyhén meglocsoljuk olajjal és egy olajos só

lappalra, vagy sópapírra és tepsibe helyezve (így hogy szeletek ne röjjenek teljesen egymáshoz) 200 celsius fokra előmelegített sütőben 20-25 perc alatt aranybarnára pirítjuk. Mindeközben a pácolt tarjaszeleteket megforgatjuk kevés lisztben és egy nagyobb serpenyőben, felhevített zsiradékon 3-4 percig sütjük. Amíg a hősűtő, hagymafejenként 1 evőkanál lisztet és egy káshagynyi sóport megkeverünk egy káshagynyi papírral, vagy nejlonzsacsokba. Ebben a keverékben kisebb, kb 1 maréknyi adagokban fűszerezünk a sóval kissé megfonnyadt és előzáró leg lecsúsztatott hagymaszeleteket, majd bős, forró olajban ropogósra sütjük.

Borajánlás:
Káshagynyi testes májtrai cabernet franc, szekszárdi kadarkát vagy egri pinot noir fogyasszuk hozzá. Á Á Á Á