

Vaddisznák flekken hárzi mustárral tálcsalapon

Szerző: -ka-p-r-

2020. március 29.

Utolsó frissítés 2020. március 29.

- 12 szelet csontos vaddisznák tarja
- 3 ek hárzi mustár
- 3 ek repce, vagy napraforgó olaj
- 1 fej vörshagyma
- 3 gerezd fokhagyma
- 1-1 kk ártélt feketebors, kakukkfű, majoránnasteak burgonya:
- 1,5 kg hárzi burgonya
- 1 ek grill fűszerkeverék
- kb. 0,5 l olaj a sütőshez

A csontos tarjaszeleteket kiklopfoljuk, enyhén besózzuk, majd egyenként bekenjük mindkét oldalukat a 3 evőkanál hárzi mustárral, 3 evőkanál olajjal, 1 fej reszelt vörshagymával és páccal, amit néhány gerezd zúzott fokhagymával, valamint 1-1 kávéskanálnyi kakukkfűvel, majoránnával és ártélt feketeborssal fűszerezünk. Az ártélt besózott szeleteket néhány órán keresztül pihentetjük, majd forró beszórt tálcsalapon kőszre sütjük. Amíg a szeletek a tálcsalap szélén sülnek, addig a hárzi burgonyát gerezdekre vágjuk és a tálcsalap közepébe sütőolajban aranybarnára és ropogásra sütjük, majd a sütés megkezdésekor grill fűszerkeverékkel. Hárzi csalamádéval és hideg fröccsel adjuk asztalra.

Borajánlás:

Májtrai vagy Felső-magyarországi olaszrizlingből készült bort és helyi szikvizet ajánlok hozzá fogyasztani fröccs formájában.