

Vaddisznósült

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

1 mokkáskanál szárított kakukkfű
3 cl pálinka
1 evőkanál zsemlemorzsa
4 személyre: - Hozzávalók
5 borókabogyó
1,5 dl vörösbor ecet
1 mokkáskanál szárított rozmaring
1 kg vaddisznócomb
1 evőkanál citromlé
1 savanykás alma
1 mokkáskanál szárított majoránna
2,5 dl tejszín
1 fej hagyma

Postup

Előkészítés: A hagymát meghámozzuk, karikákra vágjuk. Az ecetet felforraljuk, és beletesszük a hagymát, a majoránna, a kakukkfűvet, szétnyomkodva a borókabogyót, a rozmaringot. A húst megmossuk, a páclébe fektetjük, és 2 napig lefedve a hűtőben érleljük.

Elkészítés: A római tálat hideg vízbe kb. 20 percre beáztatjuk. A húst kivesszük a pácléből, a római tálba fektetjük. A páclevet leszűrjük, egyharmadával meglocsoljuk a húst. A római tálat lefedjük, betesszük a hideg sütőbe, és 200 fokon (gázsütő 3. fokozat) 2 órát sütjük. Közben 40 percenként meglocsoljuk a maradék páclével. Leszűrjük a pecsenyelevet, belekeverjük a tejszínt, sóval, borssal ízesítjük. Az almát megmossuk, húsát finomra lereszeljük, megcsepegtetjük a citromlével, elkeverjük a zsemlemorzsaival és a pálinkával. A húst az almapéppel, a szósszal tálaljuk. Kínálhatunk hozzá párolt vöröskáposztát és zsemlegombócot

Megjegyzés:

Munka: kb. 20 perc

Fogyasztható: három nap múlva

1 adag: 2211 kJ/528 kcal