



Vaddisznópörkölt- tokány ...

Hozzávalók:4 személyre

80 dkg vaddisznó lábszár, comb,vagy apróhús, vagy ami van
10 dkg füstölt szalonna,
1-2fej vöröshagyma,
csípős zöld paprika,
1 evőkanál pirospaprika,
borókabogyó,rozmaring,kakukkfű, majoranna,
1-2 paradicsom,(hámozva)
10 dkg zsír,
száraz vörösbor,
2-3 gerezd fokhagyma,
só,

Elkészítés:

A vaddisznóhúst megmossuk, kockákra vágjuk. Zsírban a kockára vágott szalonnát kipirítjuk, kiszedjük, majd rátesszük a finomra vágott vöröshagymát, kockára vágott zöldpaprikát, és megpirítjuk, majd rátesszük a húst, fedő alatt pároljuk. Ha először lepirult, kevés vizet öntünk alá, sózzuk, -ha van friss-majoránát, kakukkfűvet, rozmaringot, a borókabogyót (mozsárban összezúzzuk) zúzott fokhagymát, keves pirospaprikát- el is hagyható- és a vörösbor felét hozzá öntve tovább pároljuk. Nem rontjuk el és nagyon jó ízt ad neki, ha néhány darab frissen szedett erdei gombát is párolunk bele. Esetleg több féle gombát, és készíthetjük a vörösbort helyett, tejszínnel is. De akkor kevés száraz fehérborral ízesítjük).

Bármilyen hozzáillő (dödölle, vörösborban főtt aszalt szilva, töltött túrógombóc, túrós csusza, krumplis lángos tört krumpli, főtt krumpli, nokedli, stb.) körettel tálalhatjuk

