



VEGYES PINCEPÖRKÖLT

HOZZÁVALÓK (4 FŐ RÉSZÉRE):

1,5 kg sertéshús (2-3 db sertésköröm, tarja, lapocka, oldalas), 200 g vöröshagyma, fokhagyma, 1 db zöldpaprika, 1 db paradicsom, sárgarépa, petrezselyem, fűszerpaprika, kömény, bors, só ízlés szerint, víz, vörösbort, zsír

ELKÉSZÍTÉSE:

A feldarabolt sertéskörömöt előre megfőzzük. A kockára vágott vöröshagymát a karikára vágott zöldségekkel zsíron megdinszteljük. A felkockázott húst és a körömöt 1-2 percig sütjük, majd hozzáadjuk a fűszerpaprikát. Bő vízzel felöntjük, és lassú tűzön kb. 2 órán át főzzük fedő alatt. A félig főtt pörköltet ízlés szerint fűszerezzük, majd ráöntjük a bort. Fedő nélkül sűrű zafrastra főzzük. Sztrapacskaival tálaljuk. Legjobb bográcsban elkészíteni.

BORAJÁNLÓ:

KÉKFRANKOS 2006

Egy igazi magyar bor, amelyet rubinpiros szín, határozott fajtajelleges illat és kellemes gyümölcsösség jellemez. Ezt a zamatot a hagyományos fahordós érleléssel harmonikusabbá tettük, savai és cserzőanyag-tartalma összhangban van. Utóízében selymes bársonyosságot találunk, szervírozása 14-16 °C-on a legkiválóbb.

KEDVENC ÉDESSÉGEM:

Házi túrós-meggyes rétes

