

Zúzapörkölt vargányával



Feltöltötte:
Gerőczy Franciska

Hozzávalók

50 dkg zúza

50 dkg vargánya gomba

3 fej vöröshagyma

3 gerezd fokhagyma

1 kávéskanál pirospaprika

2 db babérlevél

1 tk kakukkf

2 dl vörösbor

6 szem borókabogyó

1 tk mustár

5 dkg füstölt szalonna

1 db paradicsom

2 db paprika

ízlés szerint só

ízlés szerint rölt bors

Elkészítés

A zúzát (csirke, kacs, pulyka) megtisztítom, feldarabolom.

A füstölt szalonna kiolvasztott zsírján, megdinsztelem a felkockázott vöröshagymát, paprikát és fokhagymát, majd megszórom pirospaprikával.

Beleteszem a zúzát és a felaprított paradicsomot.

F szerezem kakukkf vel, babérlevéllel, frissen rölt borssal, sóval, mustárral, a kés lapjával szétnyomott borókabogyóval.

Alá öntöm a bort és a zúza puhulásáig, fed alatt f zöm. Az elpárolgott levet, vízzel pótolom.

Amikor a zúza megpuhult, hozzáadom a feldarabolt vargányát és tovább f zöm. Ha a gomba sok levet ereszt, addig f zöm, amíg megfelel s r ség lesz a saftja.

Ha elkészült, bulgurral tálalom, kovászos uborkát kínálok mellé.

Jó étvágyat!