

Zirci vadragu téstával és pikáns öntettel

Brevics Lászlóné Anci receptgyűjteményéből

Nyersanyag 4 személyre:

- olaj 4 ek
- vaddisznócomb 60 dkg
- hagyma 1 db
- sárgarépa 1 db
- zellergubó reszelve 2 ek
- só 1 tk
- fokhagyma 2 gerezd
- babérlevél 1db
- ö. bors 1 mk

Pikáns öntet:

- joghurt 4 dl
- kaliforniai paprika 1 db
- fokhagyma 2 gerezd
- só, bors

Köretnek: 32 dkg lisztből 2 db tojásból készült nagykocka tészta.

A hagymát kockára vágjuk és olajon megpároljuk, hozzáadjuk a reszelt sárgarépát és zellert, együtt pároljuk tovább. Erre kerül 2 cm-re vágott hús, majd zsírjára sütjük, ízesítjük, sózzuk és megfelelő mennyiségű csontlével felöntjük, fedő alatt puhára pároljuk. Tálalása: a kifőzött tésztára rakjuk a húst, illetve a ragut és erre kerül az öntet.