



#### Hozzávalók:

70 dkg kicsontozott vaddisznócomb vagy lapocka - ha lehet hosszúkás alakú, mert azt jobb tölteni (fagyasztott is lehet), 25 dkg kimagozott, puha aszalt szilva, kb. 1 csapott evőkanál só, 4-5 evőkanál olaj, 1 evőkanál finomliszt (Graham-liszt vagy zabpehelyliszt is lehet), 1 közepes vöröshagyma, 1 kisebb fej fokhagyma, fél morkáskanál őrölt fahéj, 4 evőkanál szilvalekvár, 4 szem szegfűszeg, 10 szem fekete bors, 2 dl vörösbor a darás metélthez:

30 dkg szélesmetélt, só, 15 dkg búzadara, 4-5 evőkanál olaj

1. A húst ha fagyasztott fölengedjük, majd közepén, hosszában éles késsel felszúrjuk. Az aszalt szilvával megtöltjük, végeit hústüvel rögzítjük. Sóval bedörzsöljük, majd egy akkora lábasban, amekkorába pont belefér, a forró olajon körös-körül elősütjük.
2. A liszttel meghintjük, 1-2 percig tovább sütjük, majd kb. 3,5 deci vizet öntünk rá. A megtisztított hagymát cikkekre vágva, míg a meghámozott fokhagymát egészben adjuk hozzá. Megfűszerezünk, a lekvárt is hozzáadjuk. Ha a leve forr, kis lángra állítjuk, lefődvé kb. 1,5 óra alatt puhára pároljuk.
3. Közben többször megforgatjuk, elfővő levét mindig egy kevés vízzel pótoljuk. Ha kész, a pecsenyét levéből kiemeljük. Levét átszűrjük, majd a borral ízesítve újra a tűzre tesszük. 2-3 percig forraljuk. Akkor jó, ha híg mártás sűrűségű, ezért ha túl híg, egy kis habarással (1 deci vizet 1 kiskanál liszttel simára keverünk) sűrítjük.
4. Tálaláskor a húst fölszeletelve tányérra rakjuk, a boros-szilvás mártással körülöntjük. Darás metélt illik hozzá köretnek, amit azalatt készítünk el, amíg a hús puhul.
5. A szélesmetéltet enyhén sózott, forrásban lévő vízben kifőzzük, leszűrjük, hideg vízzel egy

kicsit leöblítjük, jól lecsöpögtetjük. A darát a kissé megforrósított olajon kb. 2 perc alatt aranybarnára pirítjuk, majd 1,5 deci forró vízzel leöntjük. Azonnal lefedjük, a tűzről levéve kb. 10 percig duzzadni, puhulni hagyjuk. Végül a tésztával összekeverjük, ha kell egy kicsit megsózzuk.

Jó tanács

- Őz- vagy szarvascombból ugyanígy készíthetjük.

4 főre

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag (körettel): 1082 kcal • fehérje: 53,3 gramm • zsír: 33,8 gramm • szénhidrát: 141,0 gramm • rost: 11,6 gramm • koleszterin: 78 milligramm