



### Hozzávalók:

60-70 dkg vaddisznócomb, só, őrölt fekete bors, kb. 3 evőkanál finomliszt, 6 evőkanál olaj vagy 4 evőkanál zsír, 6 dkg füstölt szalonna (ez el is maradhat), 1 vöröshagyma, 20-25 dkg erdei gomba (vargánya, rizike, őzláb - akár vegyesen is), 1-1 zöldpaprika és paradicsom, 1 csapott evőkanál jóféle pirospaprika, 2 dl tejföl, 1 kiskanál csípős Piros Arany vagy feleannyi Erős Pista

1. A combot a rostjaira merőlegesen 8 egyforma szeletre vágjuk, kissé kiverjük, besózzuk, beborsozzuk, a lisztben megforgatjuk.
2. A szalonnát apró kockákra, a hagymát finomra, a gombát cikkekre vagy nagyobb kockákra (cikkekre) vágjuk. A paprikát kicsumázzuk, a paradicsom szárát kimetsszük, mindkettőt egycentis kockákra aprítjuk.
3. Egy lábasban az olajat kissé megforrósítjuk, és a hússzeleteket hirtelen elősütjük rajta. Lecsöpögtetve félrerakjuk. Visszamaradó zsírjában a szalonna zsírját kisütjük, majd a hagymát a pörccsödő szalonnára szórjuk, és kevergetve üvegesre sütjük. A gombát rárakjuk, pár perc alatt kissé megpirítjuk. A pirospaprikával meghintjük, elkeverjük, és ráöntünk 3-4

deci szűrt húslevest - ha ez nincs, akkor vizet. Amint forr, belerakjuk az elősütött hússzeleteket. A fölaprított paprikát és paradicsomot hozzáadjuk. 25-30 perc alatt a combszeleteket puhára pároljuk, majd kiemeljük.

4. A gomba levét a tejföllel simára kevert kb. 1 púpozott kiskanálnyi liszttel sűrítjük, 1-2 percig forraljuk, a Piros Arannyal tüzesítjük, ha kell, utána fűszerezünk. Tálaláskor a húsról öntjük. Galuska illik köretnek hozzá.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 15 perc

Egy adag (köret nélkül): 546 kcal

Italajánlatunk: száraz vörösbor