



Hozzávalók:

1 kg sovány sertéscomb, só, 2 nagy birsalma, 5 dkg vaj, 1 evőkanál finomliszt, 1 evőkanál currypor, 1 dl száraz fehérbor, 5-6 apró piros csilipaprika, 1 púpozott evőkanál kristálycukor, fél kiskanál őrölt kömény (ha lehet, édeskömény), 1 csokor petrezselyem vagy metélőhagyma

1. A húst megmossuk, leszárogatjuk, majd 2 centis kockákra vágjuk. Egy tepsiben szétterítjük, azután előmelegített sütőbe toljuk, és a közepesnél nagyobb lánggal (200 °C; légeveréses sütőben 180 °C) 40 percig sütjük.
2. Átrakjuk egy fazékba, 5 deci vizet öntünk rá, megsózzuk, fölforraljuk, majd kis lángra állítjuk. Lefödve 25-30 percig főzzük, azután leszűrjük, de a levét félretesszük.
3. A birsalmát alaposan megmossuk, meghámozzuk, félbevágva a csumáját kivágjuk, húsát a húshoz hasonló nagyságú kockákra aprítjuk. A vajat egy nagy serpenyőben fölolvasztjuk, a húst a birsalmával együtt rárakjuk, keverve-rázogatva 3-4 percig pirítjuk. A liszttel és a curryporral meghintjük, keverve-rázogatva újabb 1 percig pirítjuk. A borral és a hús főzőlevével fölöntjük, fölforraljuk. A paprikákat kettéhasítjuk, majd miután a magjaikat kikapartuk, a húshoz adjuk a cukorral és a köménnyel együtt. Lefödve, kis lángon 10 percig főzzük. Ekkor a fedelét leemeljük, így főzzük az ételt további 10-15 percig, közben többször megkeverjük, nehogy leégjen. Akkor jó, ha a végére a leve a pörköltéhez hasonlóan besűrűsödik. Fölaprított petrezselyemmel meghintve tálaljuk.

4 főre

Elkészítési idő: 2 óra perc

Egy adag: 570 kcal

Italajánlat:

száraz fehérbor, például Mőcsényi tramini