



CŪKU VAIDZIŅI SARKANVĪNĀ NO HUGO







Atzīstu, vaidziņu pagatavošana nebūs ātrais variants, bet tas rezultāts... liek papūlēties. Absolūta delikatese, ko iesaku pamēģināt!!!

Jums būs nepieciešams: (4 porcijām)

Cūku vaidziņi 1 kg, bez ādas un ar minimālu tauku kārtiņu

Sāls, pipari, nedaudz milti

Eļļa

2 lieli burkāni

100 gramu selerijas

100 gramu puravu

Gabaliņš svaiga ingvera

1 liels sīpols

3 ķiploka daiviņas

Gatavs buljons vai kubiciņā (gaļas vai dārzenu)

Zariņš svaiga rozmarīna

2 lauru lapas

0,3 litri sarkanvīna

Pieeja:

Uzkarsējiet eļļu katlā, kurā ērti būs sautēt. Viegli apsāliet un appiparojiet vaidziņus, apvilājiet miltos un kārtīgi apcepjiet no abām pusēm uzkarstajā eļļā. Pēc gatavības ņemiet ārā un atlieciet maliņā.

Visus dārzeņus sasmalciniet. Apcepjiet tai pat katlā, sākot ar sīpoliem, pēc tam ar pārējiem dārzeniem. Kad dārzeni apcepti, pievienojiet tiem sarkanvīnu, rozmarīna zariņu, lauru lapas un apceptos vaidziņus. Pārlejiet buljonu tik daudz, lai visu nosegtu, bet ne vairāk, un strauji uzvāriet. Pēc tam samaziniet temperatūru, pārliciet vāku un vāriet vismaz 2 stundas. (Man pietika tieši ar 2 stundām, lai vaidziņi būtu gatavi un viegli dalītos). Procesā laikā, ja nepieciešams, papildiniet buljonu, beigu posmā nogaršojiet un papildiniet garšvielas.

Ar buljonu nevajadzētu pārspīlēt, lai mērce nebūtu pārāk plāna. Pēc sautēšanas izņemiet gaļu. No mērces izzvejojiet lauru lapu un rozmarīnu. Viegli sablenderējiet mērci. Lieciet atpakaļ vaidziņus, un delikatese ir ...

GATAVA!!

Pasniedzu ar kartupeļu biezeni.

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo

