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 grami selerijas
100 grami puravu
Gabaliņš svaiga ingvera
1 liels sīpols
3 ķiploka daiviņas
Gatavs buljons vai kubiciņā (gaļas vai dārzeņu)
Zariņš svaiga rozmarīna
2 lauru lapas
0,3 litri sarkanvīna

Pieeja:
Uzkarsējiet eļļu katlā, kurā ērti būs sautēt. Viegli apsāliet un appiparojiet vaidziņus, apviļājiet miltos un kārtīgi apcepiet no abām pusēm uzkarsētajā eļļā. Pēc gatavības ņemiet ārā un atlieciet maliņā. Visus dārzeņus sasmalciniet. Apcepiet tai pat katlā, sākot ar sīpoliem, pēc tam ar pārējiem dārzeņiem. Kad dārzeņi 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, pārlieciet vāku un vāriet vismaz 2 stundas. (Man pietika tieši ar 2 stundām, lai vaidziņi būtu gatavi un viegli dalītos). Procesa 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





