



Villisikapata Tihanyin tapaan

Aineet:	800	g	villisian lapaa
	50	g	porkkanaa
	50	g	persiljajuurta tai palsternakkaa
	100		katajanmarjaa
	1	rkl	paprikapyreetä
	20	g	suolaa
	6	dl	Tihanyi kekftankos-viiniä
	1		punasipuli
	4	rkl	öljyä
	1		appelsiini
	2	rkl	tomaattipyreetä
			timjamia
			jauhettua pippuria
			valkosipulisuolaa
			mausteet maun mukaa

Valmistus: Esityöt:

Liha, pestyt vihannekset ja sipuli leikataan kuutioiksi, appelsiininkuori raastetaan.

Valmistus:

Liha paahdetaan kuumassa öljyssä kunnes kattilassa on enää vähän lihasta valunutta rasvaa. Lisätään vihannekset, maustetaan suolalla, pippurilla, timjamilla, valkosipulisuolalla, hienonnetuilla katajanmarjoilla, appelsiiniraasteella ja tomaatti- ja paprikapyreellä. Kattilaan kaadetaan punaviiniä ja ruoka haudutetaan kannen alla pehmeäksi. Tarjotaan unkarilaisen pastan kera.