

Szilveszteri bőrös malacsült almás fehérboros káposztával

Hozzávalók:

- 80 dkg bőrös malac
- 1,5 kg káposzta
- 50 dkg alma
- 30 dkg parázs burgonya
- 3 db színes kápia paprika
- 10 dkg hagyma
- 1 dl chardonnay fehérbor
- só
- őrölt fekete bors
- kristálycukor
- étolaj
- egész kömény

Elkészítése:

A bőrös malacot befűszerezzük, pihentetjük.

Olajon cukrot karamellizálunk, amiben egész köménymagot pirítunk. Majd behelyezzük a fejes káposztát, felöntjük fehérborral, sózzuk, borsozzuk, és pirítjuk.

A hagymát cikkekre, a kápia paprikát karikára vágjuk, a parázs krumplit kettévágjuk. Az így előkészített zöldségeket a befűszerezett húsokra helyezzük, enyhén megsózzuk.

Serpenyőben cukrot karamellizálunk, és a cikkekre vágott almákat behelyezzük, majd készre pároljuk.

Előmelegített sütőbe helyezzük a bőrös malacot. Pici vízzel felöntjük, beolajozzuk, majd locsolgatva sütjük.

Az almával és a káposztával kínáljuk.

Séfünk tippje: A malachúst sütéskor sörrel is locsolhatjuk.