

# Vaddisznó Pörkölt

Sanglier Tokany, Sauce champignons

600 g de viande de sanglier  
(*épaule ou cuisse*)

1 gros oignon

50 g de matière grasse

1 cuillère à café de Paprika

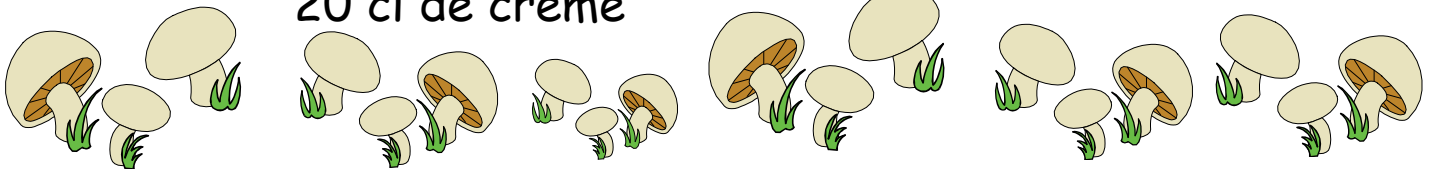
sel, 1/2 cuillère à café de poivre

100 g de poitrine fumée

250 g de champignons des bois  
(*frais ou en boîte*)

3 cuillères à soupe de farine

20 cl de crème



Couper la viande en lamelles.

Râper l'oignon et le faire dorer dans le gras.

Retirer du feu.

Ajouter le paprika, la viande, un peu d'eau, sel et poivre.

Laisser mijoter à couvert.

Faire fondre la poitrine en morceaux.

Y ajouter les champignons et laisser cuire.

Mettre ensemble le tout et ajouter le mélange crème-farine.

Laisser cuire.

Goûter pour vérifier la cuisson.

