



Anonymus pecsenyéje

Hozzávalók (4 főre):

- 1 kg bélszín
- 0,5 kg libamáj
- 0,5 kg szeletelt Kolozsvári szalonna
- 0,4 kg vadgomba vegyesen
- 2 vöröshagyma
- 0,2l tejszín
- 0,2l barna mártás
- 0,2l Kékfrankos vörösbor
- 1 csokor friss petrezselyem
- Olaj, só, bors, kakukkfű, mustár



A bélszínt letisztogatjuk, majd fűszerekkel, mustárral bedörzsöljük, és 1-2 napra betesszük pácolódni a hűtőbe. Sütés előtt felszeleteljük és a szeletelt szalonnába tekerjük. Egy nagyobb serpenyőben elősütjük, megpirítjuk minden oldalát, majd a sütőben 160 fokon 15-20 perc alatt készre sütjük. A mártáshoz vajban finomra vágott hagymát pirítunk, rádobjuk a kellően kiáztatott gombát. Fűszerezzük sóval, borssal, friss vágott petrezselyemmel. Felöntjük borral és barnamártással 10-15 percig redukáljuk és tejszínnel gazdagítjuk, beforraljuk, a sült szaftját mindenképp öntsük hozzá! Köretnek sült zöldségeket adunk rizzsel vagy sült burgonyával. Legvégül a libamájat kis szeletekre vágva megsütjük és a már felszeletelt hússal tálaljuk.

