



Párolt szürkemarha comb konyakos aszaltszilvamártással

Hozzávalók (4 főre):

- 80 dkg szürkemarha comb (dió, fehérpecsenye, feketepecsenye)
- 1 dl étolaj
- egy közepes szál sárgarépa
- egy szál petrezselyemgyökér
- egy kis fej karalábé
- egy fej zeller
- 1 db vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 2 evőkanál paradicsompüré
- 2 evőkanál kristálycukor
- 6 dkg liszt
- 1 dl konyak
- 20 dkg magozott aszaltszilva
- só, egész bors, babérlevél, kakukkfű, bazsalikom, szurokfű, borókabogyó ízlés szerint

A szürkemarha combot kétfelé vágjuk, az étolaj felével és a fűszerekkel bedörzsöljük, fóliába tekerjük, és egy napot érleljük. A magozott aszalt szilvát félbevágjuk, és a konyakba beáztatjuk. A bepácolt húst a felhevített zsiradékban elősütjük, majd a húst a zsiradékból kiemeljük és a felkarikázott zöldségeket pirosra pirítjuk. Hozzáadjuk a cukrot, megkaramellizáljuk, majd a paradicsompürét és felengedjük vízzel. Összeforraljuk, hozzáadjuk a húst, a párolólevet sóval ízesítjük, fűszerezzük, és készre pároljuk. A lisztet szárazon megpirítjuk. Ha a hús megpuhult a párolóléből kivesszük, beleszítáljuk a pirított lisztet, sűrűségét beállítjuk, szűrjük. A forró mártáshoz hozzáadjuk a beáztatott aszalt szilvát, egybeforraljuk, konyakkal utána ízesítünk.

Tálalás: a felszeletelt hús mellé öntjük a mártást, köretnek mandulás burgonyafánkot adhatunk.

