



### Sík-hegyi szürkemarha bográcsos

*Hozzávalók (4 főre):*

- 1 kg szürkemarha lábszár
- 0,2 kg mangalica zsír
- 0,3 kg vöröshagyma
- 0,1 kg őrölt fűszerpaprika
- 1 fej fokhagyma
- 0,5 l Vörösbort
- Sól, bors, 3 db babérlevél
- köretnek: 2 kg burgonya



A húst felkockázzuk, a hagyományostól kissé nagyobbra. A hagymákat finomra vágjuk, és a zsiradékban lepirítjuk egy külön edényben. A húst is lepirítjuk, majd hozzáadjuk a fele mennyiségű lepirított hagymát és a fűszerpaprikát, sót, borsot. Vízzel megöntjük. Vigyázva pároljuk, hogy le ne égjen kb. 3 órát. A végére teljesen zsírjára piritjuk és hozzáadjuk a bort és a maradék pirított hagymát. Főtt burgonyával és savanyúsággal tálaljuk és Bikavért iszunk hozzá.

