

Májvádi szarvasgerinc

Hozzávalók:

- 0,75-1 kg szarvasgerinc
- 10 dkg füstölt szalonna
- 15 dkg gomba
- 3 darab (3 színű) tv-paprika
- 2 szál újhagyma
- só, bors, rozmaring

A dödölléhez:

- 1 kg burgonya
- víz
- só
- liszt
- sertészsír
- 1 fej vöröshagyma

Elkészítése:

A szarvasgerincet lehártyázzuk, füstölt szalonna zsírjában elősütjük. Sózzuk, borsozzuk.

A gombát és a paprikát cikkekre vágjuk, majd a karikára vágott újhagymával azt is a húshoz adjuk. Együtt sütjük, pároljuk tovább. Tálalás előtt a húst pihentetjük.

A burgonyát annyi sós vízben megfőzzük, hogy éppen ellepje. Miután megfőtt, még a főzőlevében kásásra törjük. A tűzhelyen hozzáadagoljuk a lisztet (amennyit felvesz), és zsíron dinsztelt vöröshagymára evőkanállal adagolva megpirítjuk.

A húst a raguval és a dödöllével együtt tálaljuk.

Séfünk tippje: A dödölléhez főzőburgonyát használjunk a megfelelő állag eléréséhez.