



Grillezett bányagerinc vajon párolt zöldségekkel és rozmaring-mártással

Hozzávalók: 5 főre

- 1 kg bányagerinc
- só, tt. bors, majoranna,
- 1 csokor friss rozmaring
- 1 dl étolaj
- 10 dkg vaj
- 1,5 kg újburgonya
- 1 csomó petrezselyem
- 5 g kukoricakeményítő
- 1/2 l húsleves, csontleves,
- 1 dl tejszín
- 25 dkg spárga
- 25 dkg sárgarépa vagy bébirépa
- 25 dkg cukkíni
- 15 dkg színes kaliforniai paprika(sárga, zöld, piros)



Bányaborda
nyárson

Elkészítése:

A fiatal bányagerincét letisztítjuk a hártyáitól, felszeleteljük. Friss rozmaringból egy keveset durvára összevágunk, majorannát hozzáadva és olajjal elkeverve a bányagerinceket bepácoljuk vele, és hűtőbe tesszük felhasználásig.

Faszénparazsat készítünk, ahol majd a bepácolt bányabordákat sütjük. Lehetőleg akác vagy valamilyen keményfa legyen. Amíg a parázsra várunk, elkészítjük a **rozmaringmártást**.

A megmaradt friss rozmaringot finomra vágjuk és vajon megfuttatjuk, felengedjük a csont vagy húslevesrel, majd rövid ideig forraljuk, ezután keményítővel sűrítjük, tejszínben elkevert tojástartóját adunk hozzá, adunk hozzá, utánizesítjük. Elkészítjük a vajban párolt tavaszi zöldségeket, és ha a parázs kellően beizzott, elkezdjük sütni a bányagerincet.

