



Sült bányász kotlett

4 gerezd fokhagyma
2 evőkanál olaj
1 kg bányászkaraj
300 ml száraz spanyol fehérbor
200 ml húsleves
1 hagyma, 1 babérlevéllel
és 1 szegfűszeggel megtűzdelve
1 ágacska kakukkfű
500 g burgonya
só, bors

A fokhagymagerezdeket meghámozzuk, és olajban pároljuk. A bányászhúst ezzel a fokhagymás olajjal bekenjük, sóval, borssal meghintjük és sütőben rövid ideig sütjük. A fehérbort és a húsleveset, a tűzdelte hagymát és a kakukkfűvet hozzáadjuk és az egészet az előmelegített sütőben, kb. 15 percig sütjük. A letisztított, karikára szeletelt burgonyát hozzáadjuk és még 30 percig tovább sütjük. Közben újra meg újra meglocsoljuk a sült levével. A bányászsültet a bordák mentén szétdaraboljuk. A sültmártást kissé előfőzzük, és szükség esetén fűszerezük.