



Borjúborda magyaróvári módra

4 szelet 16-18 dekás borjúborda,
12 dkg zsír vagy vaj ,
8 g paradicsompüré,
4 dkg liszt,
20 dkg pirítottgomba
16 dkg sonka,
16 dkg zsíros sajt (pl. Óvári).

A borjúbordák széleit vékonyan többször bevágom, sózom, majd a zsírban, vagy vajban megsütöm. Arra kell ügyelni, hogy a csontoknál is átsüljön. Utána egy alacsony szélű tűzálló tálba helyezem, megkenem pirított gombával, elosztom rajta a sonkaszeleteket és egy-egy sajtszelettel lefedem. A sütőben a sajtot rásütöm a bordára. A maradék vajból, a paradicsompüréből és a lisztből egy peccsenyelevet készítek, összeforralom és átszűröm. A megsült bordákat egy tálra teszem és körülöntöm a peccsenyelével. Rizst, zsenge zöldborsót és szalmaburgonyát adok mellé.