



Borjúcsülök borban párolva

Hozzávalók:

- 1 kicsontozott borjúcsülök, kb 1 kg
- 1 fej vöröshagyma
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 sárgarépa
- 1 zeller
- 3 paradicsom
- 1 csokor petrezselyem
- 1 ek zsír
- 1 szál rozmaring
- 1dl fehér bor
- 1 citrom reszelt héja

A csülköt megmossuk, szárazra töröljük, és kb 4 cm vastag szeletekre vágjuk. A hagymát, a fokhagymát apróra vágjuk. A sárgarépát, a zellert csíkokra vágjuk. A paradicsomot 4 fele vágjuk. A petrezselymet apróra vágjuk. A zsiradékot felforrósítjuk. Beletesszük a hagymát, és üvegesre pirítjuk. Rátesszük a hússzeleteket, és mindkét oldalukat világos barnára sütjük. Ezután hozzáadjuk a zöldségeket, sóval, borssal, rozmaringgal ízesítjük. Felöntjük a borral és lefedve lassú tűzön kb 1 óra hosszat pároljuk. Ha a hús teljesen megpuhult, megszórjuk a petrezselyemzöldjével, a citromhéjjal, és forrón, a zöldségekkel körítve tálaljuk.