



## Borjúdió Kedvessy módra

5 szelet 16 dekás borjúdió,  
5 szelet 3-4 dekás libamáj,  
5 szelet 3-4 dekás borjúvese,  
5 dkg liszt,  
5 nagy fej gomba,  
3 dkg só,  
10 dkg margarin,  
10 dkg zsír,  
10 dkg hagyma,  
5 g paprika,  
2 dkg paradicsompüré,  
40 dkg sertés-,  
1 csomó kapor,  
2 dl tejföl,  
1 dl tejszín.

A zsírból, hagymából és paradicsompüréből pörköltsaftot készítek. Felforralom az átszűrt saftba belekeverem a tejfölt, a tejszín, a kaprot és felfőzés után melegen tartom. A húsokat sózom, a libamájat és a borjúvesét lisztbe forgatom és az egészet a gombafejekkel együtt a margarinban megsütöm. A megsült húst egy tálra helyezem, egy-egy vese-, és libamájszeletet helyezek, a tetejére gombafej kerül. Megöntözöm a kapros-paprikás mártással. Vajas párolt zöldborsót és szalmaburgonyát adok mellé.