



## Borjúérmék magyarosan

80 dkg puha zsenge borjúhús,  
2 dkg só,  
5 dkg liszt,  
1 g fűszerpaprika,  
20 dkg zsír,  
20 dkg hagyma,  
20 dkg kenyérszalonna  
20 dkg zöldpaprika,  
6-8 dkg paradicsom,  
2 dkg paradicsompüré,  
2 gerezd fokhagyma,  
1,5 kg burgonya.

A szalonnából, hagymából, fűszerpaprikából, paradicsompüréből, fokhagymából lecsót készítek . A krumplit héjában megfőzöm, meghámozom és karikákra vágom. A borjúhúst érmékre vágom, enyhén megveregetem, sózom és lisztbe mártom. Két serpenyőbe osztom a zsírt. Az egyikben ropogósra sütöm az érméket, a másikban pedig többször forgatva és sózva megpirítom a főtt burgonyát és összekeverem a lecsó felével. Mikor kész a hús, hozzáadok egy kicsi lecsót és átpárolom. . Hosszanti halomba rakom egy tálra a burgonyát, ráteszem a borjúérméket, majd a húst és a burgonyát megöntözöm a maradék lecsóval.