



Töltött borjúszegegy

Egy kb 2 kilós borjúszegegy,
6 dkg só,
15 dkg zsír,
10 dkg vaj,
8 zsemle,
8 tojás,
2 g őrölt bors,
1 csomó petrezselyem zöld,
3 dkg liszt,
3 dkg paradicsompüré.

A húst leválasztom a bordacsontról és éles késsel felszúrom, ügyelve arra, hogy ki ne lyukadjon. Alaposan megmosom, leitatom és félreteszem.

Töltelék: langyos vízben beáztatom a zsemlet. A vajat habosra keverem a tojásokkal. A zsemlet jól kinyomkodom, hozzáadom a vajas keveréket, a sót, borsot, majorannát és az apróra vágott petrezselyem zöldet. Ezt a tölteléket betöltöm a szegegybe, majd a nyílást lezárom. Ott is lezárom (fogvájó, hústű, vagy cérna), ahol esetleg kilyukadt a hús. Enyhe nyomkodással elegyengetem a tölteléket. A húst sózom, megkenem zsírral és egy sütő tepsibe teszem, kis vizet öntök alá és közepes tűznél párolom. Időközben többször megöntözöm a zsírával. Mikor készre párolódott a sült felével lefelé (ez a megpirult réteg megpuhul és könnyebb lesz szeletelni). 15-20 percig melegen tartom, így a töltelék tömör lesz, eg edényben liszt és paradicsompüré hozzáadásával pecsenyelevet készítek a sült szaftból, leszűröm és szintén melegen tartom. A megsült szegegyet a megpirult oldalával felfelé vágódeszkára teszem, ferdén újjnyi vastag szeletekre vágom. A szeleteket tálra téve körbeöntöm a pecsenyelével. Burgonyapürével tálalom.