



Zöldborsos borjúragu gőzzsemlegombóccal

Hozzávalók 4 főre:

Borjúcomb
V. hagyma
Metélőhagyma
Olaj
Liszt 1 evőkanál
Zöldbors
Petrezselyem
Tejszín
Mustár
Fehér bor

Elkészítés:

Hagymát finomra vágjuk, a kockára vágott borjúhúst rátesszük, ízesítjük sóval, zöldborssal, mikor a hús majdnem megpuhult a mustárt hozzáadjuk, liszttel megszórjuk, felengedjük a fehérborral, és tejszínnel. A petrezselymet és a metélőhagymát összevágjuk, és hozzáadjuk a raguhoz, majd az egészet készre főzzük.

Szalvétagombóc:

Négy darab zsemlet kockára vágunk, sütőben megpirítjuk, tálba tesszük, hozzáadunk vajon pirított vöröshagymát, petrezselyem zöldet, 6 egész tojást, sót, borsot, majd összekeverjük, olajozott alufóliára helyezzük, és henger alakúra feltekerjük. Sütőben vízgőz fölött kb. 20-25 percig pároljuk. Amikor elkészül kibontjuk, és szeletekre vágjuk.