



Bélszínjava Rossini módra

Hozzávalók:4 főre

80 dkg bélszín

só

törött fekete bors

4 darab gomba

30 dkg libamáj

2 darab zsemle

Mártáshoz:

25 dkg vegyes zöldség

1 cikk zeller

1 fej vöröshagyma

egész bors

1 darab babérlevél

1 késhegynyi kakukkfű

6 dkg liszt

2 dkg vaj

1-2 darab borókabogyó

1 késhegynyi mustár

4 dl csontlé

3 dl félédes vörösbor



Elkészítés:

A bélszínt négy egyforma szeletre vágjuk, sózzuk, borsozzuk, és vékonyan bekenjük mustárral, majd sütésig félretesszük. A libamájból négy szép szeletet vágunk, megborsozzuk, és felhasználásig a hűtőszekrénybe tesszük. Elkészítjük a mártást. A tisztított zöldségeket karikára vágjuk. Egy lábosban cukrot pirítunk, majd hozzáadjuk a zöldségeket, és kissé megpirítjuk. Megsózzuk, fűszerezzük, majd a csontlével és a vörösborral felengedjük, és lassan készre főzzük. Egy serpenyőben szárazon aranybarnára pirítjuk a lisztet, és besűrítjük vele a mártást. Néhány percig forraljuk, majd finom szűrőn átszűrjük. Serpenyőben az olajon megsütjük a bélszínszeleteket. Ezután megsütjük a libamájszeleteket és gombafejeket is. Tálaláskor zsemleszeletekre helyezük a bélszínt, rá a libamájat, majd a gombafejeket. Vékonyan meglocsoljuk a vörösboros mártással, forrón tálaljuk. Köretnek szalmaburgonyát, vajban párolt zöldségeket kínálhatunk hozzá.

