



Boros pecsenye

hozzávalók:

- 50 dkg sertéscomb,,
- 2 zsemle,,
- 3 dl fehérbor,,
- 10 dkg gomba,,
- 10-10 dkg sárga és fehérrépa,
- 5 dkg zeller,
- 1 tojás,
- 1 tojássárgája,
- 1 dl paradicsomlé,
- 1-2 evőkanál olaj,
- 1 csokor petrezselyem,
- őrölt szegfűbors,
- őrölt fehér bors, só

A zsemléket a fehérborba áztatjuk, majd jól kinyomkodjuk, és összekeverjük a szeletekre vágott, olajban megpárolt gombával, a párolt zöldségekkel valamint az apróra vágott petrezselyemmel. Ezt követően az egészet ledaráljuk, keverőtálba helyezzük, hozzáadjuk a tojást, továbbá szegfűborssal, borssal, sóval ízesítjük, és összedolgozzuk. A húst négy nagy szeletre vágjuk fel, a szeleteket jól kiveregetjük, a tölteléket elosztjuk rajtuk, majd felgöngyöljük a szeleteket. Kevés forró olajban pirosra sütjük, hozzáöntjük a paradicsomlevet valamint a bort, és puhára pároljuk. Az így elkészített húst felszeleteljük, és párolt zöldségekkel tálaljuk.

