

# BAJOR BORJÚLÁBSZÁR

JANIPRESS 1997. 08. 3 13:58

## HOZZÁVALÓK:

4 személyre

**1 borjúlábszár,  
só, bors, kömény,  
1 fej hagyma,  
1 csomag leveszöldség (zeller, sárgarépa,  
fehérrépa),  
1 evőkanál olaj,  
1 evőkanál ecet,  
1/2 pohár tejföl.**

## ELKÉSZÍTÉS:

A húst leöblítjük, alaposan szárazra töröljük. A megtisztított hagymát finomra vágjuk.

A zöldséget tisztítjuk, mossuk, és szintén finomra vágjuk.

Felmelegítjük az ovális AMC-edényt. A húst mindkét oldalán megpirítjuk, sózzuk, borsozzuk, hozzáadjuk a hagymát és a zöldségeket. Befedjük, és a legalacsonyabb hőfokon kb. 70 percig pároljuk. 30 perc után megfordítjuk. Közben olajból, ecetből, tört köményből, sóból és borsból páclevet készítünk. Ezzel kenjük be a kész húst, és a grillsütőben, vagy a sütőben felső lángon pirítjuk ropogósra.

Közben a pecsenye levét átnyomjuk egy szitán, felmelegítjük, belekeverjük a tejföl, fűszerezük. A húst kivesszük a sütőből, deszkára rakjuk, kicsit lehűtjük. Elválasztjuk a csonttól, és felszeleteljük. a mártást külön tálaljuk.

## KÖRETNEK AJÁNLUK:

A bajor borjúlábszárhoz természetesen zsemlegombócot adunk. de kínálhatunk mellé burgonyasalátát is.

Hideg sör illik hozzá!!

## AZ ELKÉSZÍTÉSHEZ AJÁNLUK:

E recept alapján elkészíthető a sertés lábszár is. Burgonyagombóc, savanyú káposzta illik mellé. **És persze sör!!**