



Mantovai hústekercs

Mantovai hústekercs

8 szelet	sertéscomb
	só, bors
100 g	mortadella
100 g	szeletelt ementáli sajt
100 g	tehéntúró
1 db	zsíros kockasajt
1 csokor	petrezselyem
1 dl	olaj
30 g	vaj
2 dl	fehér bor
20 g	sűrített paradicsompüré
1/2	húsleveskocka

A hússzeleteket megmossuk, szárazra töröljük, kissé kiverjük. Egy csipet sóval, borssal megszórjuk, beborítjuk egy szelet mortadellával és egy szelet sajttal. Ezek akkorák legyenek, mint a hússzelet.

A túróhoz hozzáadjuk a kockasajtot és az apróra vágott petrezselymet, alaposan összedolgozzuk, és megkenjük vele a húson fekvő sajtszeleteket. Most óvatosan feltekerjük a húst, ügyelve, hogy a töltelék ki ne buggyanjon, zsineggel szorosan megkötözzük. Egy serpenyőben megforrósítjuk az olajat és a vaját, erős tűzön átforgatjuk benne a hústekercs-

cset, majd megöntözzük a borral és teljesen elfőzzük a levét. Közben kevés forró vízben feloldjuk a leveskockát és a paradicsompürét, és a húrra öntjük. Mérsékeljük a tüzet és a húst fedő alatt puhára pároljuk. Ezután előmelegített tála szedjük, a zsineget előzőleg eltávolítjuk, meglocsoljuk a saját mártásával és azonnal, nagyon forrón tálaljuk. Burgonyakroket vagy rizs illik hozzá.

Sertésszelet köményes bormártásban

4 szelet	(egyenként 200 grammos) sertéscomb
----------	---------------------------------------

50 g	vaj
	só, bors

3 dl	húsleves
------	----------

A mártáshoz

50 g	sűrített paradicsompüré
------	-------------------------

1 dl	száraz fehér bor
------	------------------

1 dl	testes vörös bor (pl. egri bikavér)
------	--

2 gerezd	fokhagyma
----------	-----------

1 csipet	köménymag
----------	-----------

A húst megmossuk, szárazra töröljük és gyengén kiverjük. Egy lábasban felolvasztjuk a vaját, megsózzuk, borsozzuk és a sertésszeleteket mindkét oldalukon hirtelen átsütjük benne. Ezután hozzáadjuk a húslevest és fedő alatt puhára pároljuk. Ha a hús elkészült, kiszedjük a levéből és azon a tálon, amelyen tálalni fogjuk, melegen tartjuk. A visszamaradt húsléhez hozzáadjuk a fehér és a vörös bort, lassú tűzön besűrítjük. Ekkor elkeverjük benne a zúzott fokhagymát, a köménymagot és a kevés vízzel felhígított paradicsompürét. Most erős tűzön, kb. 5 percig, összeforraljuk az egészet, a sertésszeletekre öntjük és forrón tálaljuk. Angolos rizs vagy burgonyapüré illik hozzá.

Rántott sertésszelet kaprimártással

8 szelet	sertéscomb
----------	------------

2 egész	tojás
	zsemlemorzsa, liszt, só
	reszelt citromhéj
	olaj

A mártáshoz

50 g	hagyma
------	--------