



**Hozzávalók:**

60 dkg kicsontozott, fagyasztott szarvas-, vaddisznó- vagy őzcomb, 10 dkg füstölt szalonna, só, 8-9 evőkanál olaj, fél vöröshagyma, 1-1 közepes sárgarépa és petrezselyemgyökér, késhegynyi őrölt fekete bors, 1 mokkáskanál kakukkfű, 1 babérlevél, 1 evőkanál ételízesítő por, 2 csapott evőkanál finomliszt (Graham-liszt vagy zabpehelyliszt is lehet), fél citrom, 1 kiskanál mustár, 1 dl fehérbor, 2-3 dl tejföl

1. A combot fölengedjük, megmossuk, leszároгатjuk, majd rostjaira merőlegesen 7-8 dekás szeletekre vágjuk, és kissé kiverjük. A szalonnát 0,5 centi vastag csíkokra metéljük. Minden hússzeleten kettőt-kettőt áttűzünk, azaz a hússzeletekbe 4-4 lyukat fúrunk, és a szalonnát ezen átbújtatjuk.
2. Kb. 1 csapott kiskanál sóval behintjük, egy nagy serpenyőben a fele olajon hirtelen mindkét oldalukat elősütjük. Ezután egy kevés (kb. 1,5 deci) vizet öntünk alá, és lefödve kb. 35 perc alatt vajpuhára pároljuk.
3. Amíg készül, megfőzzük a mártást. Ehhez a zöldségeket megtisztítjuk, a hagymát finomra, a többi karikára vágjuk. Egy lábasban a maradék olajon, kevergetve együtt kissé megpirítjuk. A borssal, a kakukkfűvel és a babérlevéllel fűszerezzük, az ételízesítőt is beleszórjuk. A liszttel meghintve még 1 percig pirítjuk, majd kb. 5 deci vízzel fölöntjük. Kevergetve fölforraljuk, azután lefödjük, és kis lángon kb. 35 perc alatt puhára pároljuk.
4. Ha kész, a citromlével, a mustárral meg a borral kellemesen pikánsra ízesítjük, utána sózzuk, a tejföllel dúsítjuk. Pár percnyi forralás után áttörjük, a puha húshoz öntjük, majd együtt megforrósítjuk. Burgonyagombóc illik köretnek hozzá (receptjét lásd a köretnek című fejezetben).

Jó tanács

- Marhacombot vagy hátszint ugyanígy készíthetünk.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 15 perc

Egy adag: (köret nélkül): 615 kcal • fehérje: 37,1 gramm • zsír: 42,8 gramm • szénhidrát: 20,3 gramm • rost: 1,8 gramm • koleszterin: 109 milligramm