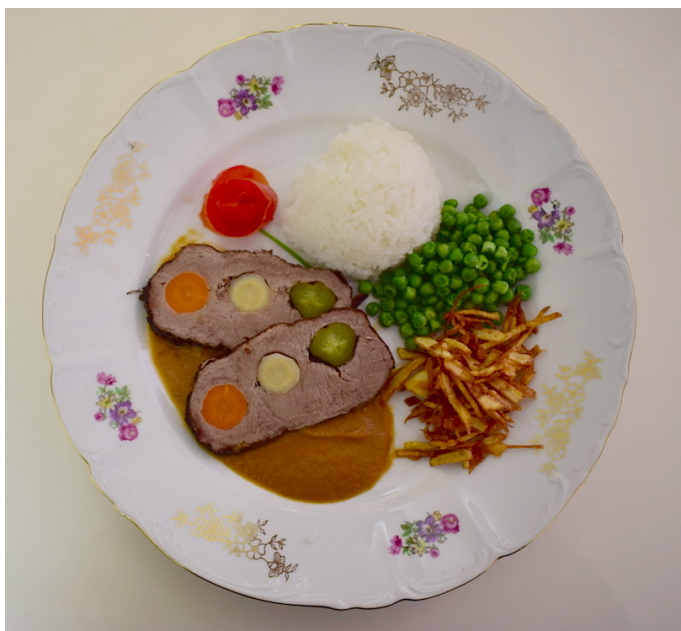




Hozzávalók:

60-70 dkg hosszúkás marhacomb vagy kicsontozott magas hátszín (rostélyos), de talán a legjobb a hátszín, 2 közepes sárgarépa, 2 közepes petrezselyemgyökér, kb. 15 dkg csemegeuborka, őrölt fekete bors, só, 3 evőkanál olaj, 2 evőkanál kristálycukor, 1 közepes vöröshagyma, 4 dl vörösbort, 2 kiskanál mustár, 2 evőkanál sűrített paradicsom (paradicsompüré), fél kiskanál őrölt kakukkfű, 1 alma, 2 babérlevél

1. A húst hegyes, vékony késsel hosszában, rostjaival párhuzamosan, egymástól egyenlő távolságban felszúrjuk. A sárgarépát és a petrezselyemgyökeret meghámozzuk, megmossuk, majd nagyjából azonos (körülbelül ujjnyi) vastagságú és olyan hosszú szálakat faragunk belőlük, hogy a húst végigérjék. A leeső forgácsot félrerakjuk.
2. A sárgarépát, a petrezselyemgyökeret meg az egészben hagyott uborkát a hús nyílásaiba csúsztatjuk úgy, hogy középre a gyökér kerüljön. Sóval, borssal bedörzsöljük, majd zsineggel szorosan átkötözzük.
3. Ezután az olajon körös-körül hirtelen megpirítjuk, majd kiemeljük, és félretesszük. A visszamaradó zsíradékban a cukrot karamellizáljuk, majd a zöldségforgácsot és a tisztított, apróra vágott hagymát kevergetve megpirítjuk benne. A húst visszatesszük, a bort felét ráöntjük, de még 3 deci vizet is adunk hozzá.
4. A mustárral, a paradicsompürével, a babérlevéllel meg a kakukkfűvel ízesítjük. A kicsumázott almát kockákra vágjuk, és mellészórjuk. Felforraljuk, majd leföldjük, és kis lángon puhára pároljuk. Elfővő levét vízzel és a maradék borral pótoljuk.

5. Amikor a hús megpuhult, a lábasból kiemeljük, a babérlevelet kidobjuk, és a zöldséges levet hűlni hagyjuk. Végül szitán áttörjük vagy turmixoljuk, így sűrű mártást kapunk.

6. Tálaláskor a húst felszeleteljük, és a mártásban megforrósítjuk. Köretnek párolt rizs, zöldborsó és szalmaburgonya illik hozzá.

Megjegyzés

– Ezt a fogás az 1950–60-as évek kitűnő szakácsmestereinek kreációja, mely az 1848- as forradalom tiszteletére született.

4 főre

Elkészítési idő: 2 óra 35 perc

Egy adag (köret nélkül): : 2316 kJ/554 kcal • 25,9 g fehérje • 36,3 g zsír • 30,8 g szénhidrát
• 2,2 g rost • 125 mg koleszterin

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.