



Hozzávalók

4 szelet bélszín (egyenként 14 dkg), őrölt fekete bors, mustár, só, 6 evőkanál olaj, 4-4 szelet libamáj és borjúvese (egyenként 4 dkg), 3 evőkanál finom liszt, 1 kisebb vöröshagyma, 1 csapott evőkanál jóféle pirospaprika, 2,5 dl húsleves (leveskockából is készülhet), 1-1 dl tejföl és zsíros főzőtejszín, 1 csokor kapor, 2 zsemle, 20 dkg gombából készült gombapép (készítését lásd a Wellington bélszínnél)

1. A hússzeleteket megborsozzuk, mustárral leheletvékonyan megkenjük. 1-2 evőkanál olajjal meglocsoljuk, alufóliába csomagoljuk. Hűtőszekrényben 2-3 napon át érleljük.
2. Ezután kissé ellapítjuk - ha teljesen át akarjuk sütni, jó ujjnyi vastagságúra kiverjük. Az igazi bélszínjava féltényérnyi magas. A maradék olaj felén, közepes lángon oldalanként 3-4 percig sütjük, majd félretesszük. Közben a libamáj- és a veseszeleteket megsózzuk, a lisztbe forgatjuk, és a bélszín sütésénél visszamaradó olajban megsütjük, a hússal együtt melegen tartjuk.
3. Közben az olaj másik felén a fölaprított hagymát megfuttatjuk, a pirospaprikával meghintjük, és a levessel fölöntjük. A tejfölt és a tejszínt a maradék - kb. 1 evőkanál - liszttel simára dolgozzuk, a paprikás levet ezzel sűrítjük, a fölaprított kaporral fűszerezzük.
4. A zsemleket meghámozzuk, félbevágjuk és megpirítjuk, majd a megforrósított gombapéppel megkenjük. Tányérokra rakjuk, és először a bélszínt, azután a libamájat meg a vesét is rárakjuk. A forró kaporos, paprikás mártással leöntjük. Vajon párolt zöldborsó és sült szalmaburgonya illik hozzá.

4 főre

Elkészítési idő: 35 perc + a hús érlelése

Egy adag (köret nélkül): 755 kcal