Hozzávalók:
60 dkg struccszínhús (általában comb kapható), húspuhító só, 1 közepes vöröshagyma, 15 dkg csiperkegomba, 15 dkg csemegeuborka, 10 dkg füstölt szalonna, őrölt fehér bors, 1 csapott kiskanál friss vagy feleannyi szárított bazsalikom, 1 púpozott kiskanál finomliszt, 3 dl zsíros főzőtejszín

1. A húst kisujjnyi csíkokra vágjuk, húspuhító sóval megszórjuk. Jól összekeverjük, és letakarva, hűtőszekrényben 1-2 órán át pácoljuk.
2. Sütéskor a hagymát meg a gombát megtisztítjuk, az előbbit finomra, az utóbbit cikkekre vágjuk. Az uborkát és a szalonnát vékony csíkokra metéljük. A szalonnát egy magas falú serpenyőben kiolvasztjuk, majd a hagymát megfonnyasztjuk benne. A húst hozzáadjuk, nagy lángon kevergetve 3 percig pirítjuk. Beledobjuk a gombát, újabb 3 percig pirítjuk, majd belekerül az uborka is. 3 perc elteltével megborsozzuk, a fölaprított bazsalikommal fűszerezzük.
3. A liszttel meghintjük, elkeverjük, végül ráöntjük a tejszínt, és 1-2 percig forraljuk; ezalatt a leve mártásszerűen besűrűsödik. Mokkáskanálnyi mustárral is ízesíthetjük. Fontos, hogy a húst ne pirítsuk, pároljuk tovább, mert megkeményedik. Párolt rizs illik hozzá köretnek.

4 főre
Elkészítés idő: 30 perc + a hús érlelése
Egy adag (köret nélkül): 683 kcal