



Hozzávalók:

4 házinyúlcomb, só, őrölt fekete bors, 8 dkg füstölt szalonna, 1 közepes vöröshagyma, 1-1 sárgarépa és petrezselyemgyökér, 1 babérlevél, 1 húsleveskocka, 1 dl főzőtejszín, 1 evőkanál finomliszt, 1 dl fehérbor

1. A nyúlcombokat megsózzuk, megborsozzuk és félretesszük. A szalonnát kis kockákra vágjuk, zsíráját egy lábasban kiolvasztjuk. A hagymát megtisztítjuk, fölaprítjuk, a szalonnazsíron megfuttatjuk. A húst hozzáadjuk, körös-körül megpirítjuk.
2. Közben a répát meg a gyökeret megtisztítjuk, vékonyan felszeleteljük, a húshoz adjuk, rövid ideig együtt pirítjuk. 6 deci vizet öntünk rá, a babérlevelet meg a leveskockát beledobjuk, fölforraljuk. 1 kiskanál sót meg 1 mokkáskanál őrölt borsot szórunk bele, és lefödve, kis lángon kb. 1 óra 15 perc alatt puhára pároljuk.
3. Ha kész, a húst kiemeljük, levét a tejszínnel meg egy kevés vízzel simára kevert liszttel sűrítjük, majd átszűrjük, egy kicsit át is passzírozhatjuk. A borral ízesítve újra fölforraljuk, és a húst megforrósítjuk benne.
4. Vajon párolt szeletelt almával, sült szalmaburgonyával tálaljuk. Készíthetjük úgy is, hogy a szalonnát nem pirítjuk meg, hanem a combokat megtűzdeljük vele.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 50 perc

Egy adag (köret nélkül): 486 kcal

Italajánlat: száraz fehérbor például Egri leányka & zengő couvée '97