



### Hozzávalók:

4 konyhakész vadnyúlcomb, de lapocka is lehet (kb. 1,6 kg), 15 dkg füstölt szalonna, 1 evőkanál só, 1 csapott kiskanál őrölt fekete bors, 6 evőkanál olaj, 1-1 sárgarépa és petrezselyemgyökér, kis darab zeller, 1 kis vöröshagyma, 6-7 szem fekete bors, 2 babérlevél, 1-2 ágacska friss vagy fél kiskanál szárított kakukkfű, 2 dl fehérbor, 2 evőkanál finomliszt, 2 dl tejföl, 4 közepes narancs, 1 kiskanál mustár

1. A combokat megmossuk, leöblítjük, leszárogatjuk, majd vékony hártájukat lefejtjük. A szalonnát fél centi vastag csíkokra vágjuk, a húst ezzel megtűzdeljük. A sóval meg a borssal bedörzsöljük, egy nagy lábasban, a megforrósított olajon körös-körül megpirítjuk.
2. Az összes zöldséget megtisztítjuk, felszeleteljük, a combokhoz adjuk. Néhány percig kevergetve tovább sütjük, majd a fűszereket beledobjuk. A borral és 5 deci vízzel fölöntjük, nagy lángon fölforraljuk, majd lefödve, kis lángon bő 1,5 óra alatt a húst puhára főzzük. Ha kész, a combokat kiemeljük.
3. A lisztet a tejföllel és 2 narancs kifacsart levével simára keverjük, a mustárt is hozzáadjuk, majd a zöldséges párolólébe öntjük. Kevergetve 3-4 percig forraljuk, ezalatt mártásszerűen besűrűsödik. Ha kell, utanasózzuk, fűszerezük, végül szitán áttörjük.
4. A maradék két narancsot meghámozzuk, húsukat kockákra vágjuk, a mártáshoz keverjük, és tálaláskor a combokra öntjük. Burgonyafánk illik hozzá köretnek (receptjét lásd a köretnek című fejezetben).

4 főre

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag (köret nélkül): 1143 kcal