



Hozzávalók:

1 kg marhalapocka, - legjobb lenne a marhapofa ha nem lenne kész tortúra hozzájutni □ -, 2-3 sárgarépa, 25 dkg csiperkegomba, 1 fej vöröshagyma, 15 dkg húsos főtt füstölt szalonna (lehet vékonyan szeletelt "bacon" is), 3 evőkanál sütéshez való olívaolaj, 1-2 evőkanál paradicsompüré, 2 gerezd fokhagyma, 5 dl marhaalaplé (csontból húsnyesedékből főzve) 3 dl vörösbor, só, néhány ágacska

friss kakukkfű, 2 babérlevél fél csokor petrezselyem, 3-5 dkg vaj

a tálaláshoz:

fél csokor petrezselyem

1. A húst, miután az esetlegesen rajtamaradt inakat, hártyákat lefejtettük róla, 2,5 centis kockákra vágjuk. A répát, a gombát és a hagymát megtisztítjuk. Az előbbieket 2 centis kockákra, utóbbit finomra vágjuk. A szalonnát vékonyan folszeleteljük, 1 centis kis szeletekre vágjuk.
2. Egy kisebb bográcsban vagy lábasban 2 evőkanál olívaolajat jól megforrósítunk, a húst hozzáadjuk, erős tűzön körös körül megpirítjuk. Szűrőlapáttal kiemeljük. Ugyanígy megpirítjuk a répát és a gombát is, közben ha kell, a maradék olívaolajat is hozzáöntjük.
3. Visszamaradó zsírjában a hagymát és a szalonnát megpirítjuk, majd a sűrített paradicsommal sütögetjük további 1-2 percig. Az apróra elkapart fokhagymával fűszerezzük. Az elősütött húst, répát és gombát hozzáadjuk, az alaplével és a vörösborral fölöntjük. Megsózzuk, - kezdünk fél evőkanálnyival -, majd beletesszük a csokorba kötött zöldfűszereket.
4. Kis lángon, kb. 2 órán át főzzük, akkor jó, ha a végére a pörkölthöz hasonlóan sűrű szaftja lesz, éppen ezért ha úgy látjuk, főzés közben a levét pótoljuk. Ha kész, a vaját belerakjuk, tálaláskor pedig fölaprított petrezselyemmel behintjük.
5. Köretnek puliszkát kínálunk hozzá. Ehhez a kukoricadarát fele víz, fele tej keverékében, csipetnyit sózva megfőzzük. A tányérokra gyűrűformát teszünk, puliszkával félig töltjük. Erre apróra vágott, ropogósra sült szalonnát szórunk, majd ismét puliszka következik. A formát lehúzzuk róla, a tetejére egy szelet gyűrűformára hajlított sült szalonnaszeletet teszünk, amibe néhány szál metélőhagymát rakunk. Mind a négy tányéron így tálaljuk meg a köretet.

Burgundi marharagu szalonnás puliszkával - készítette Pintér
Brigitta

4 főre

Elkészítési idő: 3 óra

Egy adag (köret nélkül): 976 kcal