



#### Hozzávalók:

80 dkg kicsontozott báránylapocka vagy -comb egyben, kb. 1 evőkanál só, 1-1 vöröshagyma, sárgarépa és petrezselyemgyökér, kis darabka zeller, 5-6 evőkanál olaj, 2 evőkanál sűrített paradicsom (paradicsompüré), 2,5-2,5 dl vörösbor és víz, 2 babérlevél, 1-1 csapott kiskanál szárított kakukkfű és egész fekete bors, 2 dl főzőtejszín, 1 evőkanál finomliszt

1. A húst megmossuk, leszárogatjuk, és eredeti formájára visszahajtvá megkötözzük, hogy szép formás legyen. A só kétharmadával bedörzsöljük. A zöldségeket megtisztítjuk, vékonyan felszeleteljük.
2. Az olajat egy lábasban megforrósítjuk, és a lapockát körös-körül fehéredésig pirítjuk rajta, majd félretesszük. Visszamaradó zsírában a zöldségeket 3-4 percig sütjük, majd a paradicsompürével még 1 percig pirítjuk. A borral és a vízzel fölöntjük, megsózzuk, megfűszerezzük, az elősütött húst belerakjuk.
3. Ha a leve forr, lefedjük, és a pecsenyét kis lángon kb. 1 óra 30 perc alatt puhára pároljuk benne. Amikor kész, lecsöpögtetve vágódeszkára fektetjük, a spárgát lefejtjük róla.
4. A tejszínt a liszttel simára keverjük, a boros-zöldséges léhez öntjük, és 2-3 percig forraljuk, ezalatt mártásszerűen besűrűsödik. A babérlevelet kidobjuk belőle, majd a zöldségekkel együtt áttörjük, megkóstoljuk, ha kell, utána sózzuk.
5. Tálaláskor a rostjaira merőlegesen felszeletelt húst mártásával leöntjük. Burgonyaropogós illik hozzá köretnek.

4 főre

Elkészítési idő: 2 óra

## Vörösboros, tejszínes báránysült

Egy adag (köret nélkül): 654 kcal • fehérje: 42,6 gramm • zsír: 46,1 gramm • szénhidrát: 17,0 gramm • rost: 1,9 gramm • koleszterin: 205 milligramm

Italajánlat: száraz vörösbor, például Villányi pinot noir