



## Összetevők 8 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

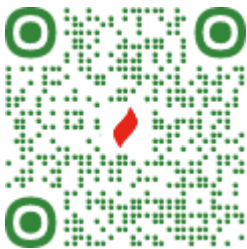
|       |                      |
|-------|----------------------|
| 1 db  | Csontos borjúszegec  |
| 3 ek. | Sertézsír            |
|       | Víz, szükség szerint |

### A töltelékhez

|          |                                      |
|----------|--------------------------------------|
| 250 g    | Fehér kenyér héj nélkül, vagy zsemle |
|          | Tej                                  |
| 80 g     | Vaj                                  |
| 5        | Tojás                                |
| 0.5 tk.  | Aprított petrezselyem                |
| 1 csipet | ♦ Tengeri só, durva szemű            |
| 1 csipet | ♦ Szerecsendió, egész                |

### A szószhoz

|         |                                  |
|---------|----------------------------------|
| 2 ek.   | Vaj                              |
| 1.5 tk. | Liszt                            |
|         | Alaplé vagy víz, szükség szerint |



# Töltött borjúszegec

⌚ 130–140 Perc ♡ ♡ ♡

## Elkészítés

- Hosszú pengéjű késsel vágjuk be a nyers borjúszegec a hús és a csont között, hogy egy megtömhető „zsebet” alakítsunk ki.
- A töltelékhez 250 gramm zsemlét vagy fehér kenyeret héj nélkül áztassunk tejbe, alaposan nyomjunk össze, és törjük át szitán.
- Ezután habosra keverünk 80 gramm puha vaját, majd fokozatosan hozzákeverünk 2 tojássárgáját, 3 egész tojást és a kenyeret, hogy egy lágy keveréket kapjunk. Ízlés szerint sózzuk, majd szórjuk meg némi reszelt szerecsendióval és fél teáskanál apróra vágott petrezselyemmel.
- Töltsük meg a keverékkel a hús nyílását, tűzzük össze, szórjuk meg kellő sóval, és gyakran locsolva 2 órán át süssük a sütőben.
- Ehhez helyezzük a borjúszegec egy nagy serpenyőbe, adjunk hozzá 3-4 evőkanál vizet és 2-3 evőkanál olvasztott sertézsírt, és mérsékelt tűzön pirítsuk meg.
- Miután aranyára lett, fordítsuk meg a húst és folytassuk a sütést a sütőben a megadott ideig. Gyakran locsoljuk saját levével, egészen addig, amíg aranybarna és szép mázas nem lesz.

**TIPP:** Süssük a borjúszegec a sütőben 170 °C körüli hőmérsékleten 1 óra 45 percig.

- Ha nincs elég víz a serpenyőben, fennáll annak a veszélye, hogy a hús kérés lesz, és a saft túl sötét lesz. Főzés közben öntsünk apránként vizet a serpenyőbe.
- A mártáshoz tegyünk egy diónyi vaját a serpenyőbe, keverjük bele 1½ teáskanál lisztet, pirítsuk rövid ideig, majd adjunk hozzá alaplevet vagy vizet, hogy híg mártást kapjunk. Hagyjuk sűrűsödni pár percig.
- Tálaláshoz vágjuk vastag szeletekre a töltött borjúszegec, és locsoljuk körbe a leszűrt mártással.

**TIPP:** A friss saláta és a vajban pirított sárgarépa tökéletes köret!