Töltött borjúszegy

130—140 Perc

Elkészítés

1 Hosszú pengéjű késsel vágjuk be a nyers borjúszegyet a hús és a csont között, hogy egy megtömhető „zsebet” alakítsunk ki.

2 A töltelékhez 250 gramm zsemlét vagy fehér kenyeret héj nélkül áztassunk tejbe, alaposan nyomjunk össze, és törjük át szitán.

3 Ezután habosra keverünk 80 gramm puha vajat, 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.

4 Töltsük meg a keverékkel a hús nyílását, tűzzük össze, szórjuk meg kellő sóval, és gyakran locsolva 2 órán át süssük a sütőben.

5 Ehhez helyezzük a borjúszegyet egy nagy serpenyőbe, adjunk hozzá 3-4 evőkanál vizet és 2-3 evőkanál olvasztott sertészsírt, és mérsékelt tűzön pirítsuk meg.

6 Miután aranysárga 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 borjúszegyet a sütőben 170 °C körüli hőmérsékleten 1 óra 45 percig.

7 Ha nincs elég víz a serpenyőben, fennáll annak a veszélye, hogy a hús kérges lesz, és a szaft túl sötét lesz. Főzés közben öntsünk apránként vizet a serpenyőbe.

8 A mártáshoz tegyünk egy diónyi vajat a serpenyőbe, keverjünk bele 1½ teáskanál lisztet, pirítsuk rövid ideig, majd adjunk hozzá alaplevet vagy vizet, hogy híg mártást kapjunk. Hagyjuk sűrűsödni pár percig.

9 Tálaláshoz vágjuk vastag szeletekre a töltött borjúszegyet, és locsoljuk körbe a leszűrt mártással.

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

Összetevők 8 fő részére

= Kotányi Produkte

1 db	Csontos borjúszegy
3 ek.	Sertészsír
	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