

ELKÉSZÍTÉS

1. A húst felszeleteljük, a szeleteket kissé kiklopfoljuk, sózzuk, borsozzuk, és mindkét oldalukon, 2-3 evőkanál olajon hirtelen **elősütjük 1-1 perc alatt**.
2. A hússzeleteket kiemeljük, a visszamaradt olajban a felkarikázott zöldségeket is megpirítjuk (kb. 5 perc), majd hozzáadjuk az apróra vágott vöröshagymát, fokhagymát, és kicsit lepirítjuk.
3. Az elősütött húsokat **ráteesszük a zöldségágyra, rádobjuk a babérlevelet, sózzuk, borsozzuk, ráöntjük a fehérbort, valamint 1 dl vizet**.
4. Saját levében, fedő alatt, lassan pároljuk bő 1 óra hosszat. Ha kell, vízzel pótoljuk az elpárolgott levet.
5. A megpuhult húsokat és a babért kisedjük, a zöldségeket merülőmixerrel összeaprítjuk, a liszttel és a tejjel **behabarjuk a mártást**.
6. Cukorral, mustárral, tejjel, citromlével, ecettel ízesítjük, a hússzeleteket visszahelyezzük a mártásba, és lassan jól átforraljuk.
7. Közben elkészítjük mellé a zsemlegombócot, melyhez a zsemlét felkockázzuk és megpirítjuk. A lisztből, tojásból és tejből nokedlitésztát készítünk, és beletesszük a zsemlekockákat, valamint a felaprított petrezselyemzöldet. A masszából gombócokat formázunk, majd forró vízben kifőzzük mindet. A vadas mellett **köretként** tálaljuk.

HOZZÁVALÓK		
80 dkg	<u>fehérpecsenye</u>	☐
	<u>só</u>	☐
	<u>bors</u>	☐
	<u>olaj</u>	☐
60 dkg	<u>zöldség</u>	☐
1 fej	vörös hagyma	☐
2 gerezd	<u>fokhagyma</u>	☐
2 db	<u>babérlevél</u>	☐
1 dl	<u>száraz fehérbor</u>	☐
1 ek	<u>liszt</u>	☐
2 dl	<u>tejföl</u>	☐
1 ek	<u>cukor</u>	☐
1 ek	<u>mustár</u>	☐
0.5 db	citrom leve	☐
1 ek	<u>ecet</u>	☐
A zsemlegombóchoz:		
4 db	<u>zsemle</u>	☐
40 dkg	<u>liszt</u>	☐
4 db	<u>tojás</u>	☐
3 dl	<u>tej</u>	☐
	<u>petrezselyemzöld</u>	☐