

# Pompás rostélyosok szilveszterre

## Egy klasszikus fogás ünnepi változatai

● Az idei szilveszterre évek múltán is emlékezni fogunk, hiszen az emberek többsége szűk családi körben ünnepel majd. Érdekes az évet egy pompás eledellel búcsúztatni, reménykedve abban, hogy 2021 jobb év lesz, mint az idei. Összeállításomban három remek rostélyos fogást ajánlok. Mindhárom ünnepi alkalomra való. Boldog új évet kívánok! (György Ottilia)

### Eszterházy-rostélyos

**Hozzávalók:** 60 dkg sertéscomb, 1 kisebb zeller, 1 sárgarépa, 1 petrezselyemgyökér, 1 dl fehérbor, 1,5 dl csontlé, 1 evőkanál mustár, 1,5 dl tejföl, 2 evőkanál liszt, citromhéj, só, bors, 1 babérlevél, néhány szem kapribogyó, kevés olaj.

**Elkészítése:** A húst felszeleteljük, kiklopfoljuk, sózzuk, borsozzuk mindkét oldalán, lisztbe forgatjuk. Egy mély serpenyőben olajat hevítünk, a hússzeletek mindkét oldalát

alaposan elősütjük, és egy tálra kiszedjük. A zöldségeket vékony csíkokra vágjuk, a hús zsírába belerakjuk, megforgatjuk benne, sózzuk, borsozzuk, majd felöntjük a borral és a húslével, belerakjuk a babérlevelet, és visszarakjuk a tetejére a húst. Leföldjük, és alacsony lángon puhára főzzük. Ha megpuhult, mustárral, reszelt citromhéjjal, és kevés vágott kapribogyóval ízesítjük. Habarást készítünk a tejfölből és lisztből, majd a húshoz öntjük.



### Csáky rostélyos borjú hátszínből, vajjas-lestyános nokedlivel

**Hozzávalók:** 60 dkg hátszín, 5 dl csontlé, 1 nagy fej hagyma, 5 dkg császárszalonna, 2 zöldpaprika, 2 paradicsom, 2 tojás, 1 evőkanál sült paradicsom, 1 evőkanál pap-

rikakrém, 2 evőkanál liszt, 1,5 dl tejföl, só, bors, pici cukor, kevés olaj; a körethez: 2 tojás, 5 dkg vaj, 10 evőkanál liszt, só, szárított lestyán ízlés szerint, kevés olaj.

**Elkészítése:** A húst felszeleteljük és a csontlébe rakjuk, legalább 24 órát benne hagyjuk pácolódni. Ezután lemoszuk, és alaposan kiklopfoljuk, jó vékonyra és nagyra. Egy serpenyőben a szalonnát zsírára pirítjuk, hozzáadjuk az apróra vágott hagymát, megpároljuk, majd az apróra vágott paprikát és a paradicsomot is hozzáadjuk. Sózzuk, borsozzuk, és puhára pároljuk. A lecsóalap felét kivesszük, a másik felébe beleöntjük a két felvert tojást, és tojásrántottát készítünk belőle, majd egy kicsit hűlni hagyjuk. A hús szeleteket sózzuk, borsozzuk, majd mindegyikre teszünk egy evőkanálnyi tojásos masszát, feltekerjük szorosán, és lisztbe forgatjuk. Egy serpenyőben olajat hevítünk, és a hússok minden oldalát alaposan átsütjük, majd hozzáadjuk a félretett lecsóalapot, továbbá a paradicsomkrémet és a paprikakrémet, felöntjük kevés vízzel, és fedő alatt, lassú tűzön puhára pároljuk. Amikor megpuhult a hús, kiszedjük, és a zöldséges szószot botturmix segítségével pépesítjük, ízesítjük sóval, borssal, ha szükséges, kevés cukorral. Egy evőkanál lisztet a tejjel elkavarunk, és a szószhoz adjuk, majd felforraljuk, és a hústekercseket beletesszük. A galuskához a vajat krémesre kavargatjuk, hozzáadjuk a felvert tojásokat, a lisztet, sóval és szárított lestyánnal ízesítjük. Egy edénybe vizet teszünk forni, megsózzuk, kevés olajat csurgatunk bele, és amikor forr, beleszagatjuk a nokedlitésztát. Kifőzzük, majd lecsepegtetjük. A hústekercseket felszeleteljük, és tálaláskor a mártással és a nokedlivel tálaljuk.



### Casino szelet

**Hozzávalók:** 60 dkg marharostélyos, 1 fej hagyma, 1 cikk fokhagyma, 1,5 dl csontlé, 1,5 dl rozé bor, kevés liszt, só, őrölt bors, kevés zsír, 2 paprika, 1 nagy paradicsom, 4 burgonya, 10 dkg fagyasztott zöldborsó, 1 sárgarépa, 10 dkg csemegekukorica, 3 főtt tojás, kevés vaj, kömény, mag, fűszerpaprika.

**Elkészítése:** A rostélyosokat szeletekre vágjuk, sózzuk és borsozzuk, mindkét oldalukat lisztbe mártjuk, majd forró zsírból elősütjük, és egy tálra kiteszük. A visszamaradt zsíron az apróra vágott hagymát és fokhagymát megdinszteljük, megszór-

juk fűszerpaprikával és köménnyel, felöntjük a csontlével és a borral, majd visszarakjuk a rostélyosokat. Alacsony lángon, fedő alatt pároljuk. Amikor már majdnem puha, belerakjuk az apróra vágott paprikát és paradicsomot, valamint a nagyobb cikkekre vágott burgonyát. Fedő alatt puhára főzzük. A sárgarépát meghámozzuk, és kevés sós vízben megpároljuk, majd apró kockákra vágjuk. A zöldborsót kevés vajon megpároljuk, majd hozzáadjuk a sárgarépát és a kukoricát, összekeverjük. Tálaláskor a rostélyost megszórjuk a zöldborsós keverékkel, és szeletelt főtt tojást kínálunk mellé.

