

## Esterházy-rostélyos

### Hozzávalók:

- 60 dkg marharostélyos
- 1 dl száraz vörösbor
- 10 dkg póréhagyma
- 20 dkg sárgarépa
- 10 dkg zeller
- 10 dkg cukkini
- 5 dkg vaj
- 2 evőkanál mustár
- 2 dl tejföl
- 1 citrom
- 2 evőkanál fehérborecet
- 2 teáskanál cukor
- fél evőkanál étolaj
- babérlevél
- só
- őrölt feketebors

### Elkészítés:

Felforrósított olajban a szeletelt rostélyosok mindkét oldalát pirosra sütjük és ízesítjük. Hozzáadjuk a babérlevelet, felengedjük a száraz vörösborral – pároljuk.

Eközben a zöldségeket megtisztítjuk, megmossuk, és gyufaszálnyi csíkokra vágjuk. Felolvasztjuk a vajat, karamellizáljuk rajta a cukrot, és ezen megpároljuk a zöldségeket, majd ízesítjük. Hozzáadjuk az előpárolt rostélyosokat. Kissé felengedjük.

Ha a hús megpuhult, a levét ízesítjük az előzőleg összekevert mustár, tejföl, citromlé, ecet és cukor elegyével. Sűrűre forraljuk.

Tálaláskor tányérra halmozzuk a húst a zöldségekkel együtt.

**Séfünk tippje:** Fehérpecsenyéből vagy stefániából is elkészíthető.