

# Lizard



## Bélszín Budapest módra

### HOZZÁVALÓK:

Bélszín  
Libamáj  
Burgonya  
Paradicsom  
Tv paprika  
Gomba  
Zöldborsó  
Vöröshagyma  
Fűszerpaprika  
Füstölt szalonna  
Olívaolaj  
Só, őrölt bors

A tisztított, pácolt, sóval őrölt borssal fűszerezett bélszín kb. 20-25 dekás szeletekre vágjuk, majd olívaolajon mindkét oldalán elősütjük, gőzpárolóba (vagy sütőbe) helyezük kb. 6-8 percre.

### Budapest ragu:

Ugyanabban a serpenyőben apró kockákra vágott füstölt szalonnát lepirítunk, zöldpaprikát, forrázott, hámozott paradicsomot, előpárolt zöldborsót, valamint libamájat teszünk rá, sóval, törött borssal ízesítjük, készre pároljuk.

### Köret:

Őzgerincet bacon szalonnával kibéleljük, majd szeletelt burgonyával, gombával, vöröshagymával, valamint zöldpaprikával rétegezzük, közben sóval, őrölt borssal ízesítjük.

Gőzpárolóban (vagy sütőben) 160 C. fokon kb. 35-40 percig készre sütjük.

Tetszés szerint tálaljuk.



## Libamáj glaszírozott gyömbéres körtével, mézes, diós ruccolával

Só  
Őrölt bors

### HOZZÁVALÓK

Libamáj  
Bébi körte  
Dió  
Méz  
Ruccola  
Gyömbér

A libamájat 4 dekás darabokra szeleteljük, serpenyőben lesütjük, sóval, borssal ízesítjük.

A mézet a körtével és a dióval összeperítjük, fehérborral beforraljuk, majd friss gyömbérral ízesítjük. Friss ruccola ágyra tálaljuk.

