**Szalontüdő**

**Hozzávalók**:

* 50 dkg tüdő
* 20 dkg vöröshagyma
* 20 dkg sárgarépa
* 15 dkg zöldség
* 15 dkg csemege uborka
* 2 dl tejföl
* 5 dkg kristálycukor
* 4 gerezd fokhagyma
* 1 db citrom
* 4 db babérlevél
* 2 evőkanál finomliszt
* étolaj, szegfűbors, fekete egész bors, mustár, capribogyó, só, víz a felöntéshez

**Elkészítés:**

A megfelelő fazék kiválasztása után a tüdőt megszurkálva belehelyezzük a tálba, hideg vízzel felöntjük és megabáljuk. A főzőlevet ízesítjük babérlevéllel, fekete borssal és 1 fej félbevágott vöröshagymával.

A fennmaradó vöröshagymát finomra vágjuk, a fokhagymát felkarikázzuk, a sárgarépát, zöldséget, csemegeuborkát hasábra szeleteljük.

Ha a tüdő megfőtt, kihűtjük és szeleteljük. Serpenyőben karamellizáljuk a kristálycukrot, belehelyezzük a finomra vágott vöröshagymát, fokhagymát, majd a hasábra vágott zöldségeket és megdinszteljük. A csemege uborkát beletesszük, tovább dinszteljük, majd egy kis felöntő lével meglocsoljuk.

Étolajban finomlisztet pirítunk, teszünk bele egy kis reszelt citromhéjat, majd tejfölt, mustárt és hideg vizet. Csomómentesre kikavarjuk.

A zöldségraguba belehelyezzük a megfőtt, összevágott tüdőt és ráöntjük a simára kikavart rántást. Összefőzzük (1-2perc). Kóstolás után még ízesíthetjük citromlével.

Elkészítési idő: abálás 60 perc, főzés 60 perc

Nehézségi fok: 4

**Séfünk tippje:** Köretnek zsemlegombócot vagy knédlit javaslunk.