

## NIMRÓD-ÉTKEK MÁTYÁS KIRÁLY KORÁBÓL

*Jó uram kóstold meg szárnyasnak-vadnak levét  
Marhának sertésnek legjobb részét s ha nem volt jó  
étked s italod  
Szakácsolom fejét porba hullatom  
Jer hát s ha okoztunk neked egy csodás estét  
Ennek hírért hintsd a világba szét*



### **Borzderék aszalt szilvás úrgombával sütve**

Borzderék (gerinc)	1 db
Só	0,5 dkg
Szurokfű	0,02 dkg
Bazsalikom	0,02 dkg
Borókaág	1 csokor
Úrgomba	2 kg
Fejes káposzta	1 fej
Aszaltszilva	50 dkg

A megnyúzott, megtisztított borzderekat sózzuk, bazsalikkal és borókaágakkal jól bedörzsöljük és egy fél napig pihentetjük. Ezután tepsibe téve a káposztalevelekkel jól betakarjuk és kb. 160 fokos sütőben lassan készre sütjük. Zsiradékot nem használunk hozzá csak a borz háját. Mielőtt még kész lenne, a megmosott és megtisztított gombát az aszaltszilvával együtt mellé tesszük, de ekkor már a káposztaleveleket kiszedjük a tepsiből. Tökmagolajos savanyú káposztával ajánlom. **BÁTORSÁG** és jó étvágyat.