**Bíró Lajos-Szalkai Pál**

# Lassan sült báránycomb kukorica textúrákkal

Hozzávalók:

2db báránycomb félig kicsontozva, az alábbi pácba tenni 6 órára:

Pác: só, bors, finomra vágott fokhagyma, tejföl- joghurt:3:1

Sütés: olíva olaj, 130°C-on, 2-2,5 órán át.

Puliszka: demi glace-tejszín-kukorica dara 1:1:1 arányban, só, bors, a végén vászolyi sajt reszelve.

Kukoricák:

-marinált kukoricaszemek: főtt kukorica, marinád: 1 rész almaecet, 1 rész víz, 2 rész cukor, kakukkfű, továbbá koriander mag, rózsabors, babérlevél, egész bors, édeskömény mag-ezeket előzőleg serpenyőben szárazon lepirítjuk.

-főtt kukorica szeletelve, sárkányozva