Bíró Lajos-Szalkai Pál

Marhaszív szárítva

Hozzávalók:

50% só és 5% cukor

Fűszerek lepirítva: szecsuani bors, piros-zöld, szegfűszeg, zöld bors, koriander mag

= Thermo

=24-48 óra hideg víz, majd szárazra törölve

=24 óra szárítás 60°C-on

Mikroplan rezelőn lereszeljük

Pecsenyelé majonéz:

bárányesült szaft szűrt vajjal=Thermo, szűrőn átszűrve

Polenta:

0,5l alaplé

0,5l tej

0,5l tejszín

200gr vaj

500gr kukoricadara

1 csokor snidling

200gr reszelt sajt