

Хушга, байцааны хачиртай, чавгатай үхрийн махан ороомог

Орц

- 8 ширхэг нимгэн хэрчсэн үхрийн гуяны мах \200 гр\
8 цайны халбага гич
Давс, Перец, Задь
16 хэрчим гахайн утсан мах
300 g хар чавга
2 Сонгино
2 хоолны халбага өөхөн тос
2 хоолны халбага гурил
1/4 l хуурай улаан вино
200 мл алимны жүүс
4-5 ширхэг Тимьян (супермаркетуудаар зардаг)
1,25 кг төмс
2 хоолны халбага оливын тос
1,5 кг салатны байцаа
2 хоолны халбага буталсан хушга
4 хоолны халбага цөцгийн тос
8 ширхэг модон эсвэл төмөр хатгуур

Заавар

1. Юуны түрүүнд нимгэн хэрчсэн махаа хоолны сольфеткаар арчина. Үүнийхээ дараа хэрчим тус бүр 1 цайны халбага гич түрхэж , бага зэргийн давс, перецээр амтална. Хэрчим тус бүр 2 зүсэм гахайн утсан мах , 3 хар чавга тавьж ороогоод хамгийн сүүлд нь урьдчилан бэлдсэн хатгуураар задрахгүй болтол нь сайтар хатгаж өгнө.
2. Сонгиноо арилгаад жижиглэн хэрчинэ. Том хариулын тавагаа халааж өөхөн тосоо хийнэ. Үхрийн махан ороомогоо хийж бор өнгөтэй болтол шарна. Үүний дараа шарсан ороомогоо түр авч сонгиноо алтан шаргал өнгөтэй болтол нь шарна. 2 хоолны халбага гурилаа шарсан сонгино дээрээ хийгээд дээрээс нь улаан вино, алимны жүүс мөн 400 мл ус хийгээд чанана. Ингээд бэлэн болсон соусандаа \шөл\ үхрийн дутуу шарсан ороомогоо нэмж хийгээд , таглаж 1-2 цаг зөөлөн галаар буцалгана.
3. Төмсөө угааж хальслад дугуй хэлбэртэй хэрчинэ. Давс, Тимьян болон оливын тостой холиод хариулын таваг дээр шарна. Амталж шарсан төмсөө урьдчилан халаасан шарах шүүгээнд \200 хэм\ 45 минут шарна. Ингэхдээ үе үе хутгана.
4. Салатны байцаагаа угааж цэвэрлээд тууш хэлбэртэй хэрчинэ. 2 цайны халбага цөцгийн тосоо хариулын тавганд хийж халаана. Энэ тосондоо байцаагаа хийж давс, перец, задар амтлан шарна. Ингэхдээ байцаагаа байнга хутгаарай. Алтан шаргал өнгөтэй болонгуут нь 150 мл ус хийж таглаад зөөлөн гал дээр 20 минут болгоно.
5. Бэлэн болсон байцаа дээрээ жижиглэн буталсан хушгаа хийж хутгана. Шарах шүүгээнээс үхрийн сахан ороомогоо авч өөрийн сонирхолоор чимэглэн олгоно.



