

הכמויות מיועדות להכנת 9 מנות.

**רכיבים:**

1 ק"ג עצמות רגל בקר או עגל

3 עלי דפנה

1 כף פלפל אנגלי

4 שיני שום כתושות

2 ביצים קשות

מלח, פלפל

1 לימון

אופן ההכנה:

1. מניחים את העצמות בסיר גדול, מוסיפים את עלי הדפנה והפלפל האנגלי. מוסיפים מים עד לכיסוי העצמות ומביאים לרתיחה.
2. מנמיכים את הלהבה, מכסים את הסיר ומבשלים כשעתיים וחצי (או עד שהסחוס נפרד בקלות מהעצמות).
3. מוציאים את העצמות מהסיר. מסירים מהן את הסחוס ומוציאים את מח העצם וטוחנים את הסחוסים והמח במטחנת בשר או במעבד מזון.
4. מסננים את נוזלי הבישול ומחזירים אותם לסיר.
5. מערבבים לתוך הנוזלים את תערובת הסחוס ומח העצם, השום, מלח ופלפל ומביאים לרתיחה. בוחשים היטב, מבשלים כמה דקות ומסירים מהאש.
6. יוצקים את התערובת לתבנית מרובעת מפיירקס או מחרס ומצננים. פורסים את הביצים הקשות ומניחים את הפרוסות על פני התערובת הנוזלית. הפרוסות ישקעו בתערובת.
7. מכניסים את התבנית למקרר ומצננים 4 שעות לפחות, ורצוי במשך הלילה לפני שמגישים.

אופן ההגשה:

חותכים את הרגל הקרושה לריבועים ומגישים כל מנה מלווה בפרוסת לימון.