

Alföldi szűzpecsenye

Hozzávalók:

- 60 dkg sertésszűzpecsenye
- 25 dkg baconszalonna
- 20 dkg gomba
- 20 dkg kelkáposzta
- 10 dkg vöröshagyma
- 2 db tojás
- 5 dkg zsemlemorzsa
- 2 dl tejföl
- 10 dkg TV-paprika
- 10 dkg paradicsom
- étolaj
- finomliszt
- só
- őrölt feketebors
- fűszerpaprika

Elkészítés:

A szűzpecsenyét lehártyázzuk, kevés olajon egészben félangolosra sütjük, majd sózzuk, borsozzuk.

A visszamaradt zsiradékon az apróra vágott gombát megdinszteljük, majd zsírjára sütjük, sózzuk, borsozzuk; összekeverjük a tojással és a zsemlemorzzával.

A kelleveleket sós, forró vízben előfőzzük, majd alaposan lecsepegtetjük.

Sütőpapírra helyezük a felszeletelt baconszalonnát, beterítjük a kelkáposzta levelekkel, majd ráhelyezzük a gombapépet, és az elősütött sertésszűzpecsenyét. Feltekerjük, és forró sütőben pirosra sütjük.

A paprikás mártáshoz a hagymát finomra vágjuk, kevés zsiradékon megdinszteljük. Hozzáadjuk a kockára vágott TV-paprikát, paradicsomot, meghintjük fűszerpaprikával, kevés vízzel felengedjük, ízesítjük. Tejfölös habarással besűrítjük.

A felszeletelt szűzpecsenye mellé kínáljuk a paprikás mártást.

Séfünk tippje: Tarhonyát vagy galuskát ajánlunk hozzá.