

Bakonyi sertésszelet

Hozzávalók:

- 80 dkg sertéskaraj
- 15 dkg füstölt szalonna
- 20 dkg paradicsom
- 20 dkg TV-paprika
- 30 dkg gomba
- 10 dkg vöröshagyma
- 2 dl tejföl
- finomliszt
- őrölt fekete bors, só
- fűszerpaprika
- étolaj

Elkészítése:

A paradicsomot, a zöldpaprikát és a gombát felvágjuk. A szalonnát nagyobb, a hagymát pedig kisebb darabokra kockázzuk. A karajt felszeleteljük, megmossuk, kicsit kiklopfoljuk, majd megsózzuk.

A szalonnát zsírára sütjük, egy tányérra kisedjük. A hússzeleteket beleforgatjuk egy evőkanál lisztbe, és a szalonna visszamaradt zsírában mindkét oldalukat pár perc alatt megsütjük. A felszeletelt gombát még a visszamaradt zsiradékon megpirítjuk, majd ezt is egy tányérra szedjük.

Az apróra vágott hagymát üvegesre pároljuk, majd hozzáadjuk a felvágott paprikát és paradicsomot. Sózzuk, borsozzuk, meghintjük fűszerpaprikával, majd rátesszük a hússzeleteket, és annyi vizet öntünk rá, hogy jól ellepje, majd készre főzzük.

Ha megpuhult a hús, kivesszük egy tányérra. Tejfölös habarást készítünk, és a forró szaftból néhány merőkanálnyi hozzákeverünk, majd visszaöntjük, besűrítjük vele az ételünket.

Visszatesszük a húst, hozzáadjuk a megpirított gombát és a zsírára sült szalonnát, és összefőzzük.

Séfünk tippje: Galuskával vagy kagylótésztával tálalhatjuk.