

Ormánsági töltött oldalas

Hozzávalók:

- 1,2 kg oldalas
- 20 dkg csiperkegomba
- 20 dkg csirkemáj
- 20 dkg kelbimbó
- 20 dkg kápia paprika
- 40 dkg parászburgonya
- 10 dkg vöröshagyma
- 10 dkg sertészsír
- 2 dl tej
- 2 tojás
- 2 zsemle
- só, őrölt fekete bors, petrezselyemzöld, étolaj

Elkészítése:

Az oldalast felszúrjuk, befűszerezzük.

Elkészítjük a tölteléket:

A sertészsírt felolvasztjuk, belehelyezzük a finomra vágott vöröshagymát, a kockázott csirkemájat, csiperkegombát, a tejbe beáztatott, kinyomkodott zsemlét, és az egészet összepirítjuk. Megszórjuk finomra vágott petrezselyemzölddel, ráöntjük az elkevert egész tojást. Kihűtjük.

A tölteléket betöltjük a felszúrt oldalasba.

Kizsírizzuk a tepsit, beletesszük a töltött oldalast, lekenjük zsírral, majd olajjal meglocsolva kevés vizet öntünk alá. 180 fokon előmelegített sütőben locsolgatva 60 percig sütjük.

Hozzáadjuk a kettévágott parászburgonyát, a kelbimbót, a felkarikázott kápia paprikát, olajjal meglocsoljuk.

Készre sütjük.

Séfünk tippje: Oldalas helyett dagadóval is készíthető.

