

Sertés tarja burgonyás nokedlivel

2	150	4
Nehézség	Perc	fő



Hozzávalók

hús

- 600 g sertés tarja
 - 30 g sertészsír
 - só
 - durvára tört színes bors
 - friss rozmaring
- burgonyás nokedli
- 500 g burgonya
 - 100 g vöröshagyma
 - 50 g paradicsom
 - 50 g tv paprika
 - 40 g sertészsír
 - 1 gerezd fokhagyma
 - petrezselyemzöld
 - só
 - fűszerpaprika
 - őrölt fekete bors
 - alaplé

1. A húst 4% sóoldatba tesszük 2 órára, ha eltelt az idő hideg vízzel átmoszuk bekenjük a zsírral megszórjuk a durva szemű borssal és a finomra vágott rozmaringgal együtt alufóliával szorosan formázzuk. 130°C fokos sütőben 2 óra alatt puhára sütjük.
2. Közben a körethez a finomra vágott vöröshagymát a zsíron üvegesre pároljuk, paradicsomot, paprikát apróra vágva fokhagymát zúzva hozzáteesszük, tovább pároljuk, fűszerezünk. Belekerül a burgonya, annyi alaplént öntünk rá, hogy ellepje, és készre főzzük.
3. Hagyományos módon nokedlit készítünk és a paprikás burgonyával összekeverjük, ha szükséges még, ízesítjük.
4. A tálalás előtt a tarját 2 cm vastagra szeleteljük, a köretet formázzuk.

 Google Play



 App Store

