

Sertésszeletek karamellizált hagymával

| | | |
|----------|------|----|
| 2 | 90 | 4 |
| Nehézség | Perc | fő |

Allergének:



Hozzávalók

- 5 ek. olívaolaj
- 85 g vaj
- 4 szelet csontos karaj
- 8 fej vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 6 ág kakukkfű
- 1 marék zsálya
- 1 tk. szárított zsálya
- 4 db babérlevél



1. Forrósítsuk fel a sütőt 180 C-osra (gáz: 4-es fokozat). Vastag falú, nagy serpenyőben addig hevítsünk 2 ek olajat és 25 g vaját, amíg az utóbbi éppen barnulni kezd.
2. A húst tegyük a serpenyőbe, és közepes hőfokon addig forgassuk benne, amíg szép színt kap. Ezután helyezük fel a maradék olajat, adjunk hozzá ismét 25 g vaját és 10-15 perc alatt süssük meg benne a hagymát amely eddigre már majdhogynem karamellizálódik.
3. A hagymát terítsük szét a hússzeleteken, szórjuk meg az egészet fokhagymával, kakukkfűvel, zsályával kis darabokban osszuk szét rajta a maradék vaját, és minden szelet tetejére tegyünk 1 babérlevelet. Sózzuk meg még egyszer fedjük le fóliával és süssük 45-60 percig.
4. A húst és a hagymát tartsuk melegen, amíg a sütőből kivett sütőlevet besűrítjük. A szaftot kanalazzuk a sertésszeletekre, úgy tálaljuk.

 Google Play



 App Store

