

Brassói aprópecsenye

2	100	4
Nehézség	Perc	fő

Hozzávalók

- 100 dkg sertésszűz
- 10 dkg füstölt szalonna
- 2 szál újhagyma
- 3 gerezd fokhagyma
- 1 csomag petrezselyemzöld
- 2 db tv paprika
- 10 db koktélpaprika
- 1 kg burgonya
- só
- őrölt fekete bors



1. A burgonyát megpucoljuk, kockára vágjuk, félig megfőzzük, majd bő olajban megsütjük, leszűrjük, és félretesszük. Míg a burgonya fő, a szalonnát felkockázzuk, megpirítjuk, a paprikát apró kockákra vágjuk, és a szalonnára tesszük.
2. A húst felkockázzuk, hozzáadjuk a szalonnához és a paprikához, sózzuk, borsozzuk. A zúzott fokhagymával együtt pirítjuk egy kicsit, majd egy kevés folyadék hozzáadásával - úgy, hogy ne legyen túl sok leve - puhára pároljuk.
3. A végén hozzáadjuk a szeletelt újhagymát, a félbevágott paradicsomot és az apróra vágott petrezselymet. Az egészet össze pirítjuk, végezetül pedig összeforgatjuk a burgonyával.



Google Play



App Store

