

Cigánypecsenye sültkrumplival

1	50	4
Nehézség	Perc	fő

Allergének:



Hozzávalók

- 4 szelet sertéskaraj
- 50 g füstölt szalonna
- 0.5 dl étolaj
- 1 kk. majoránna
- 5 gerezd fokhagyma
- 1 kk. fűszerpaprika édes
- petrezselyemzöld
- 1 kk. vaj
- só
- őrölt fekete bors



1. A füstölt szalonnát megpirítjuk, majd kivesszük a serpenyőből. A szalonna zsiradékjában megsütjük a húst. Két-három perc oldalanként, sütés közben sózzuk, borsozzuk.
2. Amikor a húsok egyik oldala megsült, megfordítjuk őket, és rárakjuk a zúzott fokhagymát. Még egy kicsit borsozzuk, megszórjuk a fűszerpaprikával a frissen vágott petrezselyemmel és egy kávéskanálnyi vaját téve a húsok alá, szaftot készítünk.
3. Ha elkészült, sült burgonyával és friss salátával tálaljuk, a pecsenyelevet pedig a kész ételre öntjük.

 Google Play



 App Store

