

Roston jércemell tört zöldborsós burgonyával

1	35	4
Nehézség	Perc	fő

Allergének:



Hozzávalók

hús

- 800 g jércemell filé
- 50 ml étolaj
- 50 g teavaj
- 1 szál friss kakukkfű
- só

- őrölt fekete bors
- szárnyas fűszer

köret

- 500 g zöldborsó
- 200 g burgonya
- 50 g vöröshagyma
- 50 ml étolaj
- 40 g teavaj
- 300 ml alaplé



1. A húsokat formázzuk, befűszerezzük, forró serpenyőben olajon minkét oldalát megpirítjuk /elősütés/.
2. Hozzáadjuk a vajat, kakukkfűvet 180 fokos sütőben kb. 15 perc alatt készre sütjük (ez az idő függ a hús vastagságától). Vigyázzunk ne süssük túl, mert akkor száraz lesz! Tálalásig letakarva pihentetjük.
3. A köret elkészítéséhez a finomra vágott vöröshagymát az olajon üvegesre pároljuk, majd hozzáadjuk a zöldborsót és a megtisztított, kis kockákra vágott burgonyát. Még 5 percig pároljuk, fűszerezzük, majd felöntjük az alaplével és készre főzzük.
4. Ha a zöldségek megpuhultak leszűrjük. A főzőlevet ne öntsük ki! Konyhai aprítógépben kevés főzőlével, vajjal, rusztikusra (ne teljesen krémmé) aprítjuk, ízlés szerint ízesítjük.

 Google Play



 App Store

