

Parajos dödölle sült fokhagymával és tejföllel - készítette Prikryl  
József mesterszakács



### Hozzávalók

a dödölléhez:

70 dkg lisztes fajtájú burgonya, 4-5 gerezd fokhagyma, só, 25 dkg friss paraj, 30 dkg liszt, 6 dkg sertészsír

a sült fokhagymához:

8-10 gerezd fokhagyma, étolaj a sütéshez

a tálaláshoz:

2 dl tejföl

1. A hámozott, megmosott burgonyát közel azonos nagyságúra szeleteljük, és egy nagyobb fazékban annyi vízben tesszük fel főni, hogy éppen ellepje, reszelt fokhagymával és sóval ízesítjük.
2. A parajt megmossuk, lecsepegtetjük, a leveleket lecsipkedjük a száráról. Amikor a burgonya megfőtt, hozzátegyük a parajleveleket. 2-3 perc forralás után botmixerrel pürésítjük.
3. Alacsony hőfokra állítjuk tűzhelyünket. A masszába öntjük a lisztet, fakanállal jól elkeverjük. Akkor jó, ha a lisztet mind felveszi. A kihűlt dödöllemasszát olvasztott zsírba mártogatott evőkanál segítségével kiszaggatjuk.
4. A megtisztított fokhagymagerezdeket vékony szeletekre vágjuk. Nem túlságosan forró bő olajban aranyárgás színűre, ropogósra sütjük. Papírtörőre szedve leitatjuk róla a felesleges

Parajos dödölle sült fokhagymával és tejjel - készítette Prikryl  
József mesterszakács

zsiradékot.

5. Tálalás előtt egy nagyobb serpenyőben felforrósítjuk a sertéssírt, erre tesszük a kisszagotott dödöllét, aminek mindkét oldalát megpirítjuk.

6. Tálaláskor a parajos dödölle tetejét megszórjuk a sült fokhagymával. A tejjel külön kínáljuk hozzá.

5-6 főre

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc

Egy adag: 611 kcal