



Hozzávalók:

60 dkg kicsontozott sertéskaraj (lehet szűzpecsenye is), 4 vastag szelet húsos főtt füstölt szalonna, 2 közepes vöröshagyma (lilahagyma is lehet), fél-fél sárga és piros húsú kaliforniai paprika, 20 apróbb gombafej (csiperke), jó 1 kiskanálnyi grill fűszerkeverék
a sütéshez: olaj vagy zsír

az uborka salsa-hoz (szalszához):

1 kígyóuborka, fél-fél sárga és piros húsú kaliforniai paprika, 1 lilahagyma (lehet arasznyi póréhagyma vagy 3-4 újhagyma is), fél kiskanál só, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 1 kiskanál porcukor vagy méz, 1 kiskanál citromlé (lehet helyette pár csepp ecet is), 1 kis csokor petrezselyem, 2-3 evőkanál olaj (lehet olívaolaj is)

1. A karajt kb. 2 centi vastagon fölszeleteljük, majd 2 centis kockákra váguk. A szalonnát hasonló nagyságú kockákra daraboljuk. A hagymát megtisztítjuk, kettévágjuk, majd ismét ketté és megint ketté, így nyolcadolva a húshoz hasonló nagyságú hagymakockákat kapunk. A kaliforniai paprikát is hasonló nagyságú kockákra aprítjuk. A gombafejeket megmossuk. Az így előkészített hozzávalókat a szalonna kivételével egy tálba rakjuk, és a grill fűszerkeverékkel összeforgatjuk.

2. Ha nincs fém hústűnk, akkor a bambusznyársakat vagy hurkapálcákat előtte egy órára áztassuk hideg vízbe, hogy sülés közben ne égjenek meg. A hústűre felváltva húzzunk először szalonnát, húst, hagymát, paprikát, gombafejet majd a rétgezést megismételjük. A megadott hozzávalókból 10 nyársat (személyenként kettőt) készíthetünk.

3. Egy nagy serpenyőben - amelyikbe lehetőleg az összes nyárs elfér -, 5-6 evőkanál olajat forrósítunk. A nyársakat belerakjuk, és nagyjából közepes tűzön, 15-18 percig sütjük, közben többször megforgatjuk, hogy minden oldala egyformán megsüljön. A nyársakat szabad tűzön, hamvadó parázs fölé tett rácsra rakva is megsüthetjük. Ilyenkor előtte egy

Rablóhús (rablópecsenye, rablónyárs) uborkaszalszával

kevés olajjal körbekenjük, sőt sütés közben is kenegethetjük, nehogy kiszáradjon. Nagyjából 15 perc a sütési ideje.

4. Közben az uborkás szalszához az uborkát, a paprikát és a hagymát nagyon apró kockákra vágjuk. Megsózzuk, megborsozzuk, a porcukorral, a citromlével, a finomra vágott petrezselyemmel és az olajjal összekeverjük. Már tehetjük is az asztalra, de elkészíthetjük előre is, akkor az íze jobban összeérik.

5. A nyársakat az uborkás szalszával és szték burgonyával tálaljuk. Utóbbi úgy készül, hogy a krumplit héjában majdnem teljesen puhára főzzük. Ezután meghámozzuk, vastag cikkekre vágjuk, és a hús sütésénél visszamaradó olajban pirosasra sütjük. Lecsöpögtetve egy kevés sóval vagy ételízesítővel megszórjuk.

5 főre

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag(burgonya nélkül): 536 kcal