



Hozzávalók:

60 dkg pulykamellfilé, 4 evőkanál olaj, só, őrölt fekete bors, 2 vékonyabb szál sárgarépa, 25 dkg csiperkegomba, 4-5 dkg vaj, 1 púpozott evőkanál finomliszt, 6 dl zöldségerőleves (leveskockából is jó), 1,5 dl tejföl, 30 dkg fagyasztott zöldborsó, mustár

a körethez:

kb. 1 kg burgonyából főzött krumplipüré

a tálaláshoz.

1 kis csokor petrezselyem

1. A húst kb. 1,5 centis kockákra vágjuk, majd a forró olajon, kevergetve, több részletben megpirítjuk, közben enyhén megsózzuk, megborsozzuk. Szűrőlapáttal kiemelve félrerakjuk.
2. A zöldségeket megtisztítjuk, a répát karikákra, a gombát félbe (ha nagyok akkor cikkekre) vágjuk. A visszamaradó olajban együtt megpirítjuk, szűrőlapáttal kiemeljük. A visszamaradó olajban a vajat fölolvastjuk, majd a lisztet világosra pirítjuk rajta. Ezt a rántást azután a levessel és a tejföllel fölöntjük, kevergetve simára forraljuk. A borsót, az elősütött húst és zöldségeket beledobjuk, 5-6 percig főzzük. Közben megsózzuk, megborsozzuk, mustárral ízesítjük.
3. Hagyományos módon elkészített burgonyapürével tálaljuk, és fölaprított petrezselyemmel behintjük.

Jó tanács

- Csirkemellfiléből, sertéskarajból vagy szűzpecsenyéből ugyanígy készíthetjük.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag (körettel): 753 kcal