



Hozzávalók:

1 kg sertésoldalas, só, 4 evőkanál olaj vagy
2 evőkanál zsír, 1 közepes fej
vöröshagyma, 1 csapott evőkanál jóféle

pirospaprika, 2 gerezd fokhagyma, 1 evőkanál sűrített paradicsom (paradicsompüré), 2 csomag (80 dkg) fagyasztott Bonduelle Vapeur fagyasztott vágott vajbab, egy kis pohár (1,5 dl) tejföl, 1 evőkanál finomliszt (ez el is maradhat)

1. Az oldalast négy részre vágjuk, körös-körül besózzuk, egy akkora lábasba rakjuk, amibe éppen belefér. 8 deci vizet öntünk alá, lefedjük, és kis lángon kb. 1,5 óra alatt puhára pároljuk, közben elpárolgó levét pótoljuk. (A főzővízbe kerülhet hagyma, egész bors és fokhagyma is.) Ha kész, átrakjuk egy vékonyan kiolajozott (zsírozott) tepsibe, de az is jó, ha nem túl gondosan lecsöpögtetve tepsire rakjuk és itt kenjük, locsoljuk meg a fele olajjal (zsírral). Az eredeti receptben nem kerül rá semmi, de még ízesebb lesz a peccsenye, ha egy kevés sóval, borssal és pirospaprikával meghintjük. Jó közepesen forró sütőben, a felső polcra téve 10-15 perc alatt szép pirosasra sütjük.

2. Amíg a hús puhul, a hagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk és egy kisebb lábasban, a maradék olajon (zsíron) megfonnyasztjuk. A tűzről lehúzva a pirospaprikával meghintjük, elkeverjük, a zúzott fokhagymával fűszerezünk, a sűrített paradicsommal ízesítjük és ráöntjük a hús főzőlevét. Főlforraljuk, kis lángra állítjuk, lefedjük, 35-40 percig főzzük.

3. A fagyasztott zöldséget hozzáadjuk, kb.5 perc alatt roppanósan puhára főzzük. Az eredeti recept szerint a tejfölt a bab forró főzőlevéből egy kevéssel simára keverjük, így öntjük a többi babhoz. Aki szeretné, hogy a bab leve egy kicsit „vastagabb” legyen, a tejfölt a lisztrel és egy kevés forró levessel keverje simára, ezzel ízesítse-sűrítse a bab levét. Éppen csak 2-3

percig fedetlenül forralja. Tálaláskor az oldalast ráfektetjük.

4 főre

Elkészítési idő: 2 óra 20 perc

Egy adag: 520 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.