



Hozzávalók:

60 dkg csontos sertéskaraj, só, 60 dkg burgonya, 7 dkg füstölt szalonna, 7 dkg gépsonka, 5 evőkanál olaj, 1 dl főzőtejszín, 1 dl tejföl, 2 tojás, késhegynyi reszelt szerecsendió, 5 dkg reszelt sajt, 1 mokkáskanál sűrített paradicsom (paradicsompüré), 1 csapott kiskanál finomliszt
a tepsi kikenéséhez:
vaj, zsemlemorzsa

1. A karajt 8 egyforma szeletre vágjuk, enyhén kiverjük és megsóva félrerakjuk.
2. A burgonyát héjában megfőzzük, húlni hagyjuk, majd meghámozzuk, felkarikázzuk és tálba rakjuk. A szalonnát meg a sonkát kis kockákra vágjuk.
2. Az olaj felén a szalonnát üvegesre sütjük, majd a sonkát is hozzáadjuk, és kevergetve egy kissé megpirítjuk, végül a burgonyára öntjük. A tejszínt meg a tejfölt a tojássárgájával simára keverjük, majd ezt is rálocsoljuk, megsózzuk és a reszelt szerecsendióval meghintjük. A tojások keményre vert habját lazán beleforgatjuk és a masszát kivajazott, morzsával megszórt kisebb tepsibe simítjuk.
3. A tetejére reszelt sajtot szórunk és közepesen meleg sütőben (170-180 °C) kb. 40 perc alatt pirosra sütjük.
4. Közben a húst a maradék olajon 5-6 perc alatt megsütjük, majd szűrőlapáttal kiemeljük és félretesszük. Visszamaradó zsírjában először a paradicsompürét, majd a lisztet pirítjuk meg, azután kb. 2 deci vízzel pecsenyelevet főzünk belőle. Enyhén megsózzuk, és tálaláskor a húst ebben megforrósítjuk. A tepsi burgonyát kockákra vágva tálaljuk hozzá.

4 főre

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag: 875 kcal • fehérje: 53,6 gramm • zsír: 58,5 gramm • szénhidrát: 33,4 gramm • rost: 3,1 gramm • koleszterin: 343 milligramm