

Lassan sült rácos pulykarakottas



Hozzávalók:

80 dkg pulyka felsőcombfilé, só, 1,3 kg burgonya, 2 közepes vöröshagyma, 4 evőkanál olaj, 4-4 húsos zöldpaprika és paradicsom, 30 dkg csiperkegomba, őrölt fekete bors, 10 vékony szelet (kb. 16-18 dkg) húsos füstölt szalonna (sliced bacon), 1 kiskanál jóféle pirospaprika, 1 mokkáskanál csípős Piros Arany vagy Erős Pista, 3 dl tejföl
a tepsi kikenéséhez: 1 evőkanál zsír

1. A húst 12 részre (szeletre) vágjuk, kissé kiverjük, és miután széleit bevagdostuk, kb. 1 kiskanálnyi sóval behintjük, félrerakjuk. Az összes zöldséget megtisztítjuk, a krumplit 3-4 milliméter vastagon felszeleteljük. A hagymát finomra vágjuk és egy serpenyőben, az olajon közepes lángon 6-7 perc alatt megfonnyasztjuk. A paprikát kicsumázzuk, a paradicsomok szárát kimetsszük, húsukat 2-2,5 centis kockákra, a gombát cikkekre vágjuk.
2. A krumpli felét egy kizsírozott tepsi vagy tűzálló tál aljára rakjuk, megsózzuk, megborsozzuk. A hússzeleteket ráfektetjük. A hagymát, gombát, paprikát és paradicsomot enyhén megsózva összeforgatjuk, egyenletesen a hússzeletre halmozzuk. A burgonya másik felével befedjük, kissé megsózzuk, megborsozzuk. A pirospaprikát és a csípős Piros Aranyat a tejfölbe keverjük, a rakottásra kenjük. A szalonnaszeleteket ráfektetjük. A tál fedelével vagy alufóliával letakarjuk.
3. Sütőben, a közepesnél kisebb lánggal (150 °C; légkeveréses sütőben 140 °C) 3 órán át sütjük.

6 főre

Elkészítési idő: 3 óra 30 perc

Egy adag: 669 kcal