



Hozzávalók:

1,2 kg nem túl vastag sertésoldalás, 1 csapott evőkanál só, 1 kiskanál köménymag, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 3-4 gerezd fokhagyma, 2 kisebb vöröshagyma, 2-3 evőkanál olaj, a hagymás sztrapacskához: 15 dkg füstölt (nem főtt!) kolozsvári szalonna (lehet az olcsóbb füstölt szalonna is), 1 evőkanál sertészsír, 4 kisebb vöröshagyma, só, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 1 kiskanál majoránna, fél kiskanál pirospaprika, 1 kg (tisztítva 80 dkg) főzni való lisztes fajtájú burgonya, kb. 40 dkg finomliszt, kb. 2 kiskanál só

1. Az oldalast négy egyenlő részre vágjuk - a csontok mellett merőlegesen haladva, a húst késsel könnyen átvághatjuk -, majd megsózzuk, és kistepsibe vagy tűzálló tálba rakjuk. A köménymaggal, a borssal és a zúzott fokhagymával és az olajjal alaposan bedörzsöljük. A cikkekre vágott hagymát mellészórjuk, kb. 2 deci - vizet aláöntünk, alufóliával letakarjuk, és sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 160 °C), a hús vastagságától függően 45-60 percig sütjük, közben kisülő zsírával többször meglocsoljuk. Ezután a fóliát levesszük róla, a húst továbbra is szorgalmasan locsolva újabb 45-60 perc alatt ropogós-pirosasra sütjük.
2. Amíg a hús sül, elkészítjük a köretét. A szalonnát kis - 0,5 - 0,75 centis - kockákra vágjuk, és egy lábásban, a fölolvasztott zsíron, kisütjük. Közben a hagymát megtisztítjuk, cikkekre vágjuk, kissé szétszedgetjük, a szalonnához adjuk és kevergetve kb. 15 perc alatt puhára pároljuk. Közben megsózzuk, megborsozzuk, a majoránnával és a pirospaprikával fűszerezük.
3. A burgonyát megtisztítjuk, kis lyukú reszelőn lereszeljük, azután gyorsvágógépben vagy turmixban teljesen pépesre keverjük, ne maradjon benne krumplidarab. Annyi liszttel dolgozzuk össze, hogy sűrű galuskatésztát kapjunk, 1 kiskanál sóval ízesítjük. Tojás nem kell bele, a krumpli keményítője összetartja a kis galuskákat, de nem árt azért néhány darabot próbaképpen kifőzni, mert ha kell, keverhetünk még hozzá lisztet. Számítani kell arra, hogy a tészta hamar beszűrkül, de ez nem jelent hibát! Két-három részletben célszerű kifőzni.
4. Nagyobb lyukú galuskaszaggatón át vagy megvizezett vágódeszkáról ugyancsak vízbe

mártott késsel (lehet a kés fokával) bő, sózott, gyöngyöző forrású vízbe kis galuskákat szaggatunk belőle. Kb. 10 percig főzzük, leszűrjük, folyó hideg víz alatt leöblítjük, lecsöpögtetjük.

Ha mind kész, a hagymával összeforgatjuk. Ez a körete a sült oldalasnak.

Jó tanács

- Még ízesebb lesz az oldalas, ha sütés előtt 12 órára 5-6 %-os sóoldatba áztatjuk. (A négy részbe vágott húst 1 liternyi olyan vízbe áztatjuk, amiben előzőleg 5-6 deka só oldottunk.)

4 főre

Elkészítési idő: 2 óra 30 perc

Egy adag: 1289 kcal

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