

Tepsis tarja szalonnás, gombás újkrumplival



Hozzávalók:

60 dkg kicsontozott sertésárja, 1 kg tisztított aprószemű újburgonya, 3 közepes nagyságú vöröshagyma, 25 dkg csiperkegomba, 15-20 dkg húsos császárszalonna, 1 evőkanál készen kapható grill- vagy flekken fűszerkeverék, 1 csapott kiskanál só, 1 dl olaj

1. A tarját ujjnyi vastagon folszeleteljük, majd miután inas részeit, széleit bevágtuk, 3 részre daraboljuk. Egy nagytepsibe szórjuk. Az újburgonyát leöblítjük, szintén a tepsibe rakjuk. A hagymát cikkekre vágjuk, az előzőekhez adjuk a cikkekre szelt gombával és az 1 centis kockákra vágott szalonnával együtt.

2. A fűszerkeveréket és a sót az olajban elkeverjük, a hozzávalókra öntjük, majd alaposan összeforgatjuk. Elegyengetjük. Jó közepesen forró sütőben (190°C, légkeveréses sütőben 175 °C) kb. 50 percen át sütjük, közben lapátkanállal többször átforgatjuk, hogy egyformán szép pirosasra süljön és a hús se száradjon ki sehol.

5 főre

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Egy adag: 1097 kcal