

Debreceni peccsenye (Debreceni sertésszelet)



Hozzávalók

20 dkg császárszalonna (lehet főtt is) vagy
10 dkg füstölt szalonna, 30 dkg
vöröshagyma, 5 gerezd fokhagyma, 25 dkg
paradicsom, 20 dkg tv paprika, 1 kg
sertéstarja, 2 evőkanál sertésszír, kb. 1
csapott evőkanál só, fél kiskanál őrölt
fekete bors, 1 mokkáskanál őrölt kömény, 1
evőkanál pirospaprika, fél kiskanál csípős
Piros Arany, 6 szál debreceni kolbász
a körethez:
1,2 kg fagyasztott hasáburgonya, bő olaj a
krumpli sütéséhez
a díszítéshez: paradicsom, tv paprika,
zöldpaprika, petrezselyem

1. A szalonnát 1 centis kockákra daraboljuk. A hagymát és a fokhagymát finomra, a paprikát és a paradicsomot kis kockákra vágjuk. A húst 6 nagy, vagy 12 kisebb szeletre vágjuk, megnedvesített klopfolóval kiverjük, inas részeit, széleit bevágjuk.
2. Nagy, magas peremű serpenyőben a zsírt megforrósítjuk, a tarját oldalanként 1,5-2 perc alatt elősütjük rajta, közben mindkét oldalát megsózzuk, megborsozzuk, lecsöpögtetve félrerakjuk.
3. Visszamaradó zsírjában pörccsre sütjük a szalonnát. A vöröshagymát hozzáadjuk, kevergetve 6-7 perc alatt megfonnyasztjuk, a vége felé a köménnyel és a fokhagymával fűszerezzük és a kockázott paprikát is beleszórjuk. A pirospaprikával meghintjük, elkeverjük, a paradicsomot hozzáadjuk, majd ráöntünk 6 decinyi vizet. Fölforraljuk, megsózzuk, a csípős Piros Arannyal tüzesítjük, majd belefektetjük az elősütött hússzeleteket is. Akkor jó, ha annyi lé van rajta, amennyi éppen ellepi. Lefödve, kis lángon kb. 45 perc alatt vajpuhára pároljuk. Ha úgy látjuk, hogy a szaftunk túl híg, pár percre fedő nélkül forraljuk az ételt. A debreceniket tálalás előtt lapjában kettévágjuk, majd miután domború felüket beirdaltuk, egy kevés zsíron pirosasra sütjük, de az is jó, ha a készülő krumplival együtt, a bő olajban sütjük meg.
4. Tálaláskor sült krumplit halmozunk a tányérokra, a puha tarját melléfectetjük, sűrű szaftjával bőven meglocsoljuk és a sült debrecenivel koronázzuk. Paradicsommal és paprikával, valamint fölaprított petrezselyemmel díszítjük.

6 főre

Debreceni pecsenye (Debreceni sertésszelet)

Elkészítési idő: 1 óra 15 perc

Egy adag (körettel): 1231 kcal

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