

Krumplis tészta fokhagymás sertésszelettel – készítette Vomberg
Frigyes mesterszakács



Forrás: gyermeli receptek

Hozzávalók

a krumplis tésztához:

50 dkg burgonya (tisztítva 40 dkg), 1 kisebb vöröshagyma, 3 evőkanál olaj, 1 kiskanál jóféle pirospaprika, kb. 2 kiskanál só, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, fél csomag (25 dkg) fodros nagykoktatészta

a fokhagymás sertésszelethez:

60 dkg kicsontozott sertéskaraj, kb. 1 kiskanál só, 3 evőkanál olaj, 3 dkg vaj, 4 gerezd fokhagyma, 1 csokor petrezselyem, 15-20 szem koktélpáradicsom

1. A burgonyát és a hagymát megtisztítjuk. Előbbit hosszában elnegyedeljük, majd vékony szeletekre vágjuk. Utóbbit finomra vágjuk, és egy lábasban az olajon, közepes lángon megfonnyasztjuk. A pirospaprikával meghintjük, elkeverjük, és azonnal – mielőtt a paprika megégne – 2 deci vizet ráöntünk.

2. A burgonyát hozzáadjuk, a fele sóval ízesítjük, megborsozzuk, és lefödve, kis lángon, gyakorta megkeverve puhára pároljuk. Közben ha kell, öntünk még alá egy kevés vizet. Akkor van kész, amikor a burgonyának egy része már szétesett, mert olyan puha. A tűzről levesszük.

3. Közben 1,5 liternyi vizet forralunk, a maradék sót beleszórjuk, a koktatésztát ebben kifőzzük. leszűrjük, hideg vízzel egy kicsit leöblítjük, lecsöpögtetjük, majd a paprikás főtt burgonyával összekeverjük. ha kell utanasózzuk, borsozzuk, végül jól megforrósítjuk, sőt még ízletesebb, ha egy kicsit megpirítjuk, „odakapatjuk”.

4. Amíg a krumpli és a tészta fő, elkészítjük a fokhagymás szeletet is. Ehhez a karajt 8 szeletre vágjuk, kissé kiverjük, széleit 1-2 helyen bevágjuk, nehogy sütés közben

Krumplis tészta fokhagymás sertésszelettel – készítette Vomberg
Frigyes mesterszakács

összeugorjon. A szeleteket megsózzuk, és egy serpenyőben, a megforrósított olajon oldalanként kb. 2 perc alatt színesre sütjük. Szűrőlapáttal kiemeljük.

5. A vajat a visszamaradó zsiradékba dobjuk, a vékonyan felszeletelt fokhagymát megfuttatjuk rajta. Először a durvára vágott petrezselymet, majd a félbevágott paradicsomokat adjuk hozzá, és éppen csak 1 perc alatt kissé megpirítjuk.

6. Tálaláskor a sült karajszeleteket tányérra rakjuk, a fokhagymás paradicsomos raguval leöntjük, és köretként melléhalmozzuk a krumplis tésztát.

Jó tanács

- Aki tejérzékeny, a paradicsomot is olajon süsse.

4 főre

Elkészítési idő: 45 perc

Egy adag: 730 kcal