



Hozzávalók:

1,2 kg nem túl vastag sertésoldalás, só, 1 vöröshagyma, 1 nagy gerezd fokhagyma, néhány szem fekete bors, 2 evőkanál olaj a mártáshoz:

4 evőkanál olaj, 1 púpozott evőkanál finomliszt, 0,5 dl zamatos fehérbor, 1 dl tejföl, só, őrölt fekete bors, fél kiskanál mustár, 5 darab 5-8 centis Bonduelle csemegeuborka

1. Az oldalast négy egyforma részre vágjuk, egy kisebb lábásba rakjuk, és annyi vizet öntünk rá, amennyi éppen ellepi. Kissé megsózzuk, a megtisztított és felszeletelt hagymával meg fokhagymával ízesítjük, a borssal fűszerezzük. Nagy lángon fölforraljuk, majd kis lángra állítjuk, kis rést hagyva lefedjük, és a húst így főzzük majdnem puhára kb. 1 óra alatt.
2. Ezután lecsöpögtetve egy kisebb tepsibe rakjuk, olajjal megkenjük, és előmelegített sütőben, nagy lánggal (210 °C; légkeveréses sütőben 190 °C) 10-15 perc alatt pirosasra sütjük.
3. Közben megfőzzük a mártást. Ehhez az olajat egy kisebb lábásban megforrósítjuk, majd a lisztet kevergetve világosra pirítjuk rajta. Kb. 2,5 decinyit rászűrünk az oldalas főzőlevéből, hozzáadjuk a bort és a tejfölt, és szüntelenül keverve mártás sűrűségűre főzzük. Kissé megsózzuk, megborsozzuk, a mustárral kellemesen pikánsra ízesítjük, azután hozzáadjuk a vékony csíkokra vágott uborkát is. A mártást megkóstoljuk, s ha nem találjuk elég izgalmasnak az ízét, egy keveset az uborka levéből is hozzáadhatunk.
4. A sült oldalast tányérra rakjuk, zsírával lekenjük, az uborkamártással körbelocsoljuk. Párolt rizs illik köretnek hozzá.

4 főre

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag (rizs nélkül): 548 kcal