

## Fokhagymás vasi pecsenye, szalonnás hagymás tört krumplival



### Hozzávalók:

1 kg kicsontozott sertéstarja, 6 gerezd fokhagyma, 5 dl tej a hús áztatásához, 2 dkg (1 csapott evőkanál) só, fél kiskanál őrölt fekete bors, 1 púpozott kiskanál jóféle pirospaprika, kb. 6 evőkanál finomliszt

a sütéshez: olaj

a körethez:

1,2 kg (tisztítva 1 kg) burgonya, 4 közepes vöröshagyma, 10-12 dkg húsos füstölt szalonna, 1 evőkanál sertézsír, kb. 1 csapott evőkanál só, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 1 csapott kiskanál majoránna, fél kiskanál pirospaprika

1. A sertéstarját kissé ujjnyi vastag szeletekre vágjuk, majd kiklopfoljuk, és a szeletek szélét meg inas részeit bevagdossuk, nehogy a hús sütés közben összeugorjon.
2. A fokhagymát megtisztítjuk, pépesre zúzzuk, kétharmadát a tejbe keverjük a sóval együtt. A hússzeleteket beleforgatjuk úgy, hogy a tej a szeletek közé is befolyjon. Letakarjuk és mehet is a hűtőbe éjszakára.
3. Másnap a körethez a burgonyát kockákra, a hagymát durvára vágjuk. A szalonnát kis kockákra aprítjuk. A krumplit enyhén sós vízben megfőzzük, leszűrjük. A szalonnát, a zsírt is hozzáadva pörccsre sütjük, majd hozzáadjuk a hagymát, amit 7-8 perc alatt üvegesre pirítunk, de nem kell színesre pirítani. Akkor jó, ha puha, de még harapható állagú. Ekkor a borssal, a majoránnával és a pirospaprikával meghintjük, elkeverjük, és hozzáöntjük a krumplit. Kedvünk szerint összetörjük, letakarva melegen tartjuk.
4. A tejben áztatott tarját lecsöpögtetjük, és a borssal meg a pirospaprikával fűszerezett lisztbe forgatjuk.

## Fokhagymás vasi pecsenye, szalonnás hagymás tört krumplival

5. Nagy, magas peremű serpenyőben kb. ujjnyi vastagon olajat forrósítunk, – akkor elég forró, ha egy picit fűszeres lisztet beleszórunk, és sercegve sülni kezd –, és a húst oldalanként kb. 3-3 perc alatt szép pirosasra sütjük, végül ácsra rakva jól lecsöpögtetjük.
6. Közben a maradék fokhagymát egy kevés, a hús sütéséhez használt olajjal elkeverjük, ezzel aki szeretné, még megkenheti a sült pecsenyét. A tört burgonya kíséretében tálaljuk.

6 főre

Elkészítési idő: 1 óra + a hús pácolása

Egy adag átlag (körettel): 689 kcal

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