



Hozzávalók:

50 dkg burgonya, só, késhegynyi reszelt szerecsendió, 2 tojássárgája, 60 dkg kicsontozott sertéskaraj, 4 evőkanál olaj, 5 dkg vaj, 20-20 dkg veséből és velőből készített vesevelő (receptjét lásd a belsőség receptek fejezetben), 10 dkg csiperkegomba, fél csokor petrezselyem

1. A burgonyát megtisztítjuk, kockákra vágjuk, és enyhén sós vízben éppen puhára főzzük. Leszűrjük, még forrón áttörjük, a szerecsendióval fűszerezzük, majd a tojások sárgájával jól kikeverjük.
2. A húst 4 nagy vagy 8 kisebb, de egyforma szeletre vágjuk. Kissé kiverjük, megsózzuk, és forró olajon hirtelen megsütjük. Kivajazott tepsibe rakjuk.
3. A burgonyás masszát csillagcsöves habzsákba töltjük, majd körben a hússzeletek szélére púpozzuk. A közepébe kész vesevelőt halmozunk.
4. A gombát megtisztítjuk, felszeleteljük, a maradék vajon megpirítjuk, és a fölaprított petrezselyemmel fűszerezzük. A burgonyát ezzel díszítjük, végül előmelegített sütőben, nagy lánggal (220 °C; légkeveréses sütőben 200 °C) 8-10 percig sütjük. Lapátkanállal óvatosan tányérokra emeljük. Fejes saláta vagy paradicsomsaláta illik hozzá. Körete a hús tetején sült burgonya.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc

Egy adag: 836 kcal