



Hozzávalók

60 dkg kicsontozott sertéskaraj vagy szűzpecsenye (utóbbi szaftosabb), 2 kiskanál só, 8 csirkemáj, 1 nagy vörshagyma, 8 evőkanál olaj, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 1 csapott kiskanál majoránna, késhegynyi reszelt szerecsendió, 8 vékony szelet húsos szalonna (sliced bacon), 30 dkg csiperkegomba, 1 csapott kiskanál piros paprika, 1 mokkáskanál csípős Piros Arany, 1-1 dl tejföl és főzőtejszín, 1 kiskanál finomliszt

a köretekhez:

2 vörshagyma, 3 evőkanál finomliszt, 1 nagy tojás, 4-5 evőkanál zsemlemorzsa, bőven olaj a sütéshez, 40 dkg zöld metélt (nagyobb élelmiszer-áruházakban készen kapható)

1. A húst 8 egyforma szeletre vágjuk, kiverjük, és 1 kiskanál sóval behintve félrerakjuk. A csirkemájat 1 evőkanálnyi nagyon apróra vágott hagymával 3 evőkanál olajon 6-7 perc alatt megpirítjuk. A tűzről levéve fél kiskanál sóval, a borssal, a majoránnával és a szerecsendióval meghintjük.
2. Minden hússzeletre 1-1 májat fektetünk, fölgöngyöljük, 1-1 szelet szalonnával körbetekerjük. 2 evőkanál olajjal kikent tepsibe rakjuk, majd egy kevés vizet aláöntve, előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 30 percig sütjük.
3. Közben a maradék fölaprított vörshagymát 3 evőkanál olajon megfonnyasztjuk, majd a cikkekre vágott gombát rádobjuk. 5-6 percig kevergetve pirítjuk, fél kiskanál sóval és a piros paprikával megszórjuk. Azonnal, nehogy a paprika megégjen, 1 deci vizet ráöntünk, a paprikakrémmel tüzesítjük. A tejfölt és a tejszínt a lisztel simára keverjük, a gombához öntjük és 2-3 percig főzzük, hogy kissé besűrűsödjön.
4. A körethez való hagymát megtisztítjuk, 4 milliméter vastagra fölszeleteljük, azután gyűrűire szedjük. A lisztbe, a felvert tojásba és a zsemlemorzsaiba forgatva bundázzuk, majd bő, forró olajban 3 perc alatt ropogósra, aranybarnára sütjük. Szűrőlapáttal konyhai papírtörlőre szedjük.
5. A zöld metéltet a többi tésztához hasonlóan kifőzzük, leszűrjük, és ha jól lecsöpögött, 4 tányér közepére halmozzuk. Minden adaghoz 2 májjal töltött pecsenyét rakunk átlósan elvágva, és a gombapaprikással körülöntjük. Végül a rántott hagymával megkoronázzuk.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc

Egy adag (körettel): 1193 kcal