



Hozzávalók:

60 dkg kicsontozott sertéskaraj, só, őrölt fekete bors, 4 evőkanál olaj, 6 dkg füstölt szalonna, 1 vöröshagyma, 20-25 dkg csiperkegomba, 1-1 zöldpaprika és paradicsom, 1 csapott evőkanál jóféle pirospaprika, 2 dl tejföl, kb. 1 púpozott kiskanál finomliszt, 1 kiskanál csípős Piros Arany vagy feleannyi Erős Pista

1. A karajt 4 vagy 8 egyforma szeletre vágjuk, kissé kiverjük, besózzuk, beborsozzuk.
2. A szalonnát apró kockákra, a hagymát finomra, a gombát cikkekre vágjuk. A paprikát kicsumázzuk, a paradicsom szárát kimetsszük, mindkettőt egycentis kockákra aprítjuk.
3. Kétféleképpen haladhatunk tovább. Az egyik szerint megfőzzük a ragut (paprikás gombamártást), és tálaláskor a megsütött hússra öntjük. Másik, amikor a húst a gombás paprikás lében pároljuk puhára. Miután ez a klasszikus változat, kezdjünk ezzel. Egy lábasban az olajat kissé megforrósítjuk, és a hússzeleteket hirtelen elősütjük rajta. Lecsöpögtetve félrerakjuk. Visszamaradó zsírában a szalonna zsírját kisütjük, majd a hagymát a pörccsödő szalonnára szórjuk, és kevergetve üvegesre sütjük. A gombát rárakjuk, pár perc alatt kissé megpirítjuk. A pirospaprikával meghintjük, elkeverjük, és ráöntünk 3-4 deci szűrt húslevest. Amint forr, belerakjuk az elősütött hússzeleteket. A fölaprított paprikát és paradicsomot hozzáadjuk. Kb. 15 perc alatt puhára pároljuk, majd a húsokat kiemeljük belőle. A gomba levét a tejfőllel simára kevert liszttel sűrítjük, 1-2 percig forraljuk, a Piros Arannyal tüzesítjük, ha kell, utána fűszerezünk. Tálaláskor a hússra öntjük.
3. Ha a másik módot választjuk, egy lábasban, 1 evőkanál olajon a szalonna zsírját kisütjük,

és a hagymát megfuttatjuk rajta. A gombát, a paprikát meg a paradicsomot hozzáadjuk, majd rövid pirítás után a pirospaprikával meghintjük. 3-4 deci szűrt húsvesszel azonnal, nehogy a paprika megégjen, fölöntjük, 5 percig főzzük. A tejfölt a liszttel simára dolgozzuk, egy keveset a forró léből belemerünk, majd a paprikás-gombás levet ezzel sűrítjük. A Piros Arannyal tüzesítjük, ha kell, utána sózzuk, fűszerezzük.

4. A hússzeleteket egy nagy serpenyőben, a maradék megforrósított olajon, közepes lángon oldalanként 2-3 perc alatt pirosasra sütjük. Tálaláskor a sült karajt tányérokra rakjuk, a gombaraguval (gombamártással) leöntjük. Mindkét változatot galuskával tálaljuk.

Jó tanács

- Borjúkarajból ugyanígy készíthetjük.
- Sütés előtt a hússzeleteket finomlisztben is megforgathatjuk.
- A gombaragut (mártást) főzőtejszínnel is gazdagíthatjuk.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 15 perc

Egy adag (köret nélkül): 546 kcal

Italajánlat: száraz fehérbor, például Somlói Juhfark