



Hozzávalók:

60 dkg kicsontozott sertéskaraj (lehet szűzpecsenye is), 1 kiskanál só, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 3 tojás, 1 közepes burgonya (10 dkg), 10-12 dkg reszelt sajt, kb. 12 dkg finomliszt a sütéshez:  
bő olaj

1. A húst 12 kisebb szeletre vágjuk, kissé kiverjük, majd megsózva, megborsozva félrerakjuk.
2. A tojásokat felferjük, a meghámozott burgonyát belereszeljük. A sajtot meg kb. 2 evőkanál lisztet hozzáadva kikeverjük.
3. A húst először a maradék lisztben, azután a tojásos masszában megforgatjuk, és bő, közepesen forró olajban 7-8 perc alatt megsütjük, félidőben megforgatjuk. Jól lecsöpögtetve, rizibizivel tálaljuk.

Jó tanács

- Érelt (pácolt) bélszínt is süthetünk ugyanígy.
- Mielőtt a pecsenyét sütni kezdenénk, a tojásos masszából egy keveset cseppentsünk az olajba. Így nemcsak azt ellenőrizhetjük, hogy az olaj elég forró-e, de azt is, hogy a tojásos keverék elég sűrű-e ahhoz, hogy a húst jól bevonja. Ha hígnak bizonyulna, egy kevés lisztet adhatunk még hozzá.

4 főre

Elkészítési idő: 30 perc

Egy adag köret nélkül: 697 kcal • fehérje: 45,2 gramm • zsír: 44,0 gramm • szénhidrát: 29,1 gramm • rost: 1,9 gramm • koleszterin: 270 milligramm