

## Gyulais karaj „stircelt” burgonyával



### Hozzávalók:

1,5 kg kicsontozott sertéskaraj, 1 pár gyulai kolbász, kb. 1 csapott evőkanál só, 1-1 csapott kiskanál őrölt fekete bors és őrölt köménymag, kb. 1 dl olaj, 1 vöröshagyma, 4-5 gerezd fokhagyma, 1 mokkáskanál sűrített paradicsom (paradicsompüré), 1 csapott evőkanál finomliszt, 2,5 dl víz

### a „stircelt” burgonyához:

1 kg burgonya, só, 1 nagy vöröshagyma, 1 csokor petrezselyem, fél mokkáskanál őrölt fekete bors, 6-7 evőkanál olaj

1. A húst megmossuk, leszárogatjuk, a tetején húzódo fehér hártát ügyesen lefejtjük róla. Ezután nem túl széles, ám éles késsel a karajt hosszában, közepén felszúrjuk. Az üreget ujjainkkal vagy a húsverő kalapács nyelével kissé kimélyítjük.
2. A kolbász bőrét lehúzzuk, így a hússal majd jobban összesül; de ha nem sikerül, akkor sincsen különösebb baj. A húsba töltjük, majd a karajt a sóval, a borssal meg a köménnyel alaposan bedörzsöljük. Vékony zsineggel vagy spárgával megkötjük, hogy szép formás legyen.
3. Az olajat egy serpenyőben megforrósítjuk, a töltött karajt körös-körül megpirítjuk benne. Tepsibe tesszük, forró zsírával meglocsoljuk, a meghámozott és négybe vágott hagymát meg a kettévágott fokhagymagerezdeket körészórjuk.
4. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 50 perc alatt szép pirosasra sütjük, közben zsírával gyakorta meglocsoljuk. Ha kész, félretesszük, a zsinetet lefejtjük róla.
5. Zsíráját lábasba töltjük, a paradicsompürét fél perc alatt megfuttatjuk benne, majd a liszttel meghintjük. Újabb félpercnyi pirítás után a vízzel fölöntjük, 2-3 percig főzzük. Ha kell, megsózzuk, köménnyel meg borssal utánafűszerezzük, végül átszűrjük.
6. Tálaláskor a főszeletelt karajt ezzel a pecsenyelével meglocsoljuk. Párolt káposzta és „stircelt” burgonya illik hozzá köretnek.
7. Utóbbi úgy készül, hogy a burgonyát héjában, enyhén sós vízben megfőzzük, leszűrve hűlni hagyjuk, majd meghámozzuk és nagy lyukú reszelőn lereszeljük. A nagyon finomra vágott hagymával és petrezselyemmel fűszerezzük, megsózzuk, megborsozzuk. Egy kevés forró olajon a talkedli-, más néven tükörtojássütő kis mélyedéseibe töltve, megsütjük, de serpenyőben is elkészíthetjük.

## Gyulais karaj „stircelt” burgonyával

8 főre

Elkészítési idő: 1 óra 50 perc

Egy adag: 617 kcal • 47,7 g fehérje • 35,4 g zsír • 26,9 g szénhidrát • 2,8 g rost • 162 mg koleszterin