

## Fokhagymás aprópecsenye turbolyás zöldborsófőzelékkel



Forrás: Magyar Konyha  
Fotó: Busanási László

### Hozzávalók

a fokhagymás aprópecsenyéhez:

60 dkg kicsontozott lebőrözött sertéscsülök (-comb vagy -lapocka is lehet), 8 dkg füstölt szalonna, 1 evőkanál olaj, só, őrölt fekete bors, 1 kiskanál sűrített paradicsom (paradicsompüré), 4-6 gerezd fokhagyma a turbolyás zöldborsófőzelékhez:

5 dkg vaj, 60 dkg kifejtett zöldborsó (idényen kívül fagyasztott), 1 csapott kiskanál só, 1 kiskanál kristálycukor, késhegynyi őrölt, fehér bors, 1 csokor turbolya, 1 púpozott evőkanál finomliszt,

2-2,5 dl tej, 2 dl főzőtejszín

1. A húst 3 centis, a szalonnát apró (0,5 centis) kockákra vágjuk. A szalonnát egy lábásba rakjuk, az olajat ráöntve zsírját kisütjük. A húst hozzáadjuk, keverve, rázogatva 8-10 percig pirítjuk. Megsózzuk, megborsozzuk, a sűrített paradicsommal ízesítjük, még fél percig pirítjuk. Annyi vizet öntünk rá, amennyi szűken ellepi, és lefödve, kis lángon puhára pároljuk. Közben néha belekeverünk, ha kell, elfövő levét pótoljuk. A fokhagymát megtisztítjuk, kettévágjuk, majd miután zöld csíráját kivágtuk belőle, finomra aprítjuk. A puha húshoz adjuk, és fedetlenül főzzük, míg zsírjára nem sül.

2. Amíg a hús puhul, megfőzzük a köretként kínált főzeléket. Ehhez a vajat egy közepes lábásban felolvasztjuk, a borsót rászórjuk. Lefödve, kis lángon, saját levében kb. 20 perc alatt (a fagyasztottnak ennél kicsit kevesebb kell) puhára pároljuk. Közben, ha szükséges, egy kevés vizet is önthetünk alá, nehogy odakapjon, de úgy kalkuláljunk, hogy a végére zsírjára süljön.

A vége felé megsózzuk, a cukorral ízesítjük, megborsozzuk, a finomra vágott turbolyával fűszerezünk. A liszttel meghintjük, kevergetve fél percig pirítjuk, majd a tejjel és a tejszínnel fölöntjük. Kevergetve a forrástól számított 3-4 percig főzzük, ezalatt a leve mártásszerűen besűrűsödik. Ha kell, utánaízesítjük.

3. Tálaláskor a zöldborsófőzeléket kiporciózzuk, majd a fokhagymás aprópecsenyét ráhalmozzuk.

4 főre

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag: 892 kcal