



Hozzávalók:

4-4 szelet, egyenként 6-8 dkg-os sertéskaraj (csontos is lehet), borjúcomb és bélszín, só, őrölt fekete bors, 4 szelet kisujjnyi vastag füstölt szalonna, kb. 2 evőkanál finomliszt

a sütéshez:

4-5 evőkanál olaj (régében zsír) a tálaláshoz: 1 kisebb fej saláta

körtének:

kb. 1 kg burgonyából sült sültkrumpli

1. A hússzeleteket kissé kiverjük, a karajt és a borjúcombot besózzuk, a bélszínt sózzuk, borsozzuk. A szalonnaszeleteket kb. 1 centinként a bőrükhöz bevágjuk.
2. A karajt és a borjúcombot a lisztben megforgatjuk - néhol a lisztbe előtte egy kevés pirospaprikát is kevernek. Az olajat egy széles serpenyőben kissé megforrósítjuk, a szalonnaszeleteket belerakjuk, és 2-3 percig sütjük, ezalatt a bevágásoknak köszönhetően összekunkorodik, így nyeri el úgynevezett kakastaréj formáját. Lecsöpögtetve félrerakjuk. Visszamaradó zsírában a bélszínszeleteket oldalanként kb. 2 perc alatt félangolosra sütjük. Lecsöpögtetve a kakastaréj mellé rakjuk, lefedve melegen tartjuk. Következnek a lisztbe forgatott hússzeletek, oldalanként 2-3 percnél ezeknek sem kell több. lecsöpögtetve kiemeljük.
3. Egy mélyebb fatányér peremét körben salátalevelekkel kibéleljük, a tál közepébe pedig frissen sült krumplit halmozzuk. A hússzeleteket ráfektetjük, végül az egészet a szalonnából sült kakastaréjjal megkoronázzuk - a látvány kedvéért a kakastaréjok egyik végét apróra vágott petrezselyembe, míg a másik végét pirospaprikába is lehet forgatni. Kísérőképpen sok savanyúságot adunk hozzá.

4 főre

Elkészítési idő: 30 perc

Egy adag (körettek nélkül): 556 kcal