

Hozzávalók:

1,2 kg burgonya, só, 70 dkg sertéscomb esetleg lapocka, 7-8 dkg füstölt szalonna, 2 evőkanál olaj, 5-6 gerezd fokhagyma, 1 csapott kiskanál sűrített paradicsom (paradicsompüré), 1 mokkáskanál őrölt fekete bors

a burgonya sütéséhez:

bőven olaj

1. A burgonyát kefével dörzsölgetve jól megmossuk, majd enyhén sózott vízben, a héjában megfőzzük. Ezután a vizet leöntjük róla, és a burgonyát hűlni hagyjuk; hideg vizet ne öntsünk rá, mert elázik!
2. A húst rostjaira merőlegesen 0,5 centi vastagon fölszeleteljük, majd ugyanígy kisujjni csíkokra vágjuk. A szalonnát ennél vékonyabb csíkokra metéljük, és egy lábasban az olajon üvegesre sütjük, majd a húst rádobjuk.
3. Kevergetve megpirítjuk, a présen áttört fokhagyma felét hozzáadjuk. 1 csapott kiskanál sóval meg a paradicsompürével ízesítjük, a borssal fűszerezzük, és egy kevés vizet, kb. 1,5 decit aláöntünk. Lefödve, kis lángon kb. 1 óra alatt puhára pároljuk, közben többször megkeverjük. Ha a leve elfőne, mindig csak egy kevés vízzel pótoljuk.
4. Ha a hús puha, a fedőt eltávolítjuk róla, a fokhagyma másik felét hozzáadjuk, és az aprópecsenyét még néhány percig pirítjuk, pontosabban addig, míg a leve el nem fő, vagyis zsírára sütjük. Közben a főtt burgonyát meghámozzuk, hasábokra vágjuk, és bő, forró olajban megsütjük. Ezután leszűrjük, nagyon jól lecsöpögtetjük, a hússal összeforgatjuk.

Jó tanácsok:

- Aki szereti, a brassói aprópecsenyét „szaftosabbra” is készítheti: amikor a puha húst zsírára sütjük, 1 kiskanál finomliszttel elkeverjük, és kb. 1,5 deci vízzel fölöntjük. 1-2 percig forraljuk, ezalatt leve kissé besűrűsödik.
- A brassói aprópecsenye az eredeti recept szerint a jóval drágább szűzpecsenyéből készül, amit elég csak 5-6 perc alatt megpirítani, fűszerezni és máris kész.
- A burgonyát fagyasztott hasáburgonyával is helyettesíthetjük, amit csak ropogósra kell sütni, azután összekeverni az aprópecsenyével.
- Borjúhúsból vagy pulykafelsőcomb-filéből is készíthetjük.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc

Egy adag: 981 kcal • 39,1 g fehérje • 67,6 g zsír • 53,8 g szénhidrát • 5,3 g rost • 150 mg koleszterin