



### Hozzávalók:

60 dkg kicsontozott sertéstárja, 1 kiskanál só, 3-4 gerezd fokhagyma, 10 dkg finomliszt, 8 evőkanál olaj, 1 nagy vöröshagyma, 8 vékony szelet húsos szalonna (sliced bacon), 8 csiperkegomba (igazából csak a kalapja kell)

1. A tarját 8 egyforma szeletre vágjuk, jól kiverjük, széleit meg inas részeit bevágjuk. A sóval és a zúzott fokhagymával bedörzsöljük, a lisztbe forgatjuk, majd egy nagy serpenyőben a forró olajban oldalanként 4-4 perc alatt megsütjük. Jól lecsöpögtetve tálra rakjuk.
2. Visszamaradó zsírt elfelezzük. Az egyikben a lereszelt vöröshagymát közepes lángon, kevergetve 4-5 perc alatt megfonnyasztjuk. Közben a másik felében a szalonnát és a megtisztított gombafejeket sütjük meg.
3. Következhet a tálalás. A pecsenyét a pirított hagymával megkenjük, a ropogós szalonnaszeleteket ráfektetjük, végül a tetejükre sült gombafejeket rakunk. Fatálon, savanyúságokkal és sült burgonyával tálaljuk. A tetejébe bugylibicskát tűzünk.

### Jó tanács

- Pulyka- vagy csirkemellet is süthetünk hasonlóan.

4 főre

Elkészítési idő: 35 perc

Egy adag: 3779 kJ/904 kcal • 34,5 g fehérje • 74,5 g zsír • 23,7 g szénhidrát • 1,3 g rost • 142 mg koleszterin

Könnyű elkészíteni.

Letakarva hűtőszekrényben 2 napig eláll, de frissen sütvé az igazi.

Egész évben készíthetjük.