



Hozzávalók:

4 szelet, egyenként kb. 15 dkg-os marhacomb, 6-7 dkg füstölt szalonna, 1 csapott evőkanál só, olaj, 10 közepes vörshagyma, fél kiskanál őrölt fekete bors, 1 púpozott kiskanál jóféle pirospaprika, 1 csapott evőkanál majoránna, 2-3 evőkanál finomliszt, 2 tojás, 4-5 evőkanál zsemlemorzsza

1. A húst kiverjük, inas részeit és széleit bevágjuk, nehogy a pecsenye sütés közben összeugorjon. A szalonnát kb. 0,5 centi vastag, 6-7 centi hosszú hasábokra vágjuk, majd minden combszeletbe kettőt-hármat beletűzünk: a húsbba kiskéssel 4-6 lyukat vágunk, és a szalonnát beledugjuk.
2. Körös-körül besózzuk, majd lábasban, 4-5 evőkanál olajban hirtelen elősütjük. 3 deci vizet öntünk rá, és lefödve, kis lángon 25 percig pároljuk.
3. A hagymát megtisztítjuk, nyolcat cikkekre vágunk, szétszedjük. A félpuha pecsenyéhez keverjük, a borssal, a pirospaprikával meg a majoránnával fűszerezük. Lefödve, kis lángon 30 percig pároljuk, közben többször megkeverjük.
4. A maradék két hagymát 3-4 milliméter vastag karikákra vágjuk, gyűrűire szedjük. Egyenként a lisztbe, a felvert tojásba és a zsemlemorzsába forgatva bundázzuk. Bő, forró olajban néhány perc alatt aranybarnára sütjük, papírtörőre szedve lecsöpögtetjük. Fontos, hogy akkorra legyen kész, amikor már tálaljuk is, mert a fűszeres hagymával „fedett” húst ezzel koronázzuk. Mi más, mint hagymás tört burgonya illik hozzá köretnek.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc

Egy adag (köret nélkül): 937 kcal