

## Hirtelen sült szűzermék zöldborsópörkölttel



### Hozzávalók:

1 nagy szűzpecsenye (kb. 60 dkg), só, őrölt fekete bors, 4-5 evőkanál olaj

a zöldborsópörköltökhöz:

1,6 kg héjas zöldborsó (frissen kifejtve 80 dkg), 2 vöröshagyma (kb.25 dkg), 3 gerezd fokhagyma, 1 nagyobb tv paprika, 2 paradicsom, 1 csokor petrezselyem, 3-4 evőkanál olaj, só, 1 evőkanál piros paprika, őrölt fekete bors, 1 csapott kiskanál majoránna, fél kiskanál őrölt köménymag, fél kiskanál csípős Piros Arany, kb. 1 púpozott kiskanál finomliszt

1. Az összes zöldséget megtisztítjuk. A hagymát és a fokhagymát finomra, a paprikát és a paradicsomot apró kockákra, a petrezselymet finomra vágjuk. A borsó héjából jó maréknyit lábasba szórunk, 1,2 liter vizet ráöntünk, a hagyma és a fokhagyma héját, a paprika csumáját és a petrezselyem szárát hozzáadjuk. Beledobunk 1 púpozott kiskanál sót, és a tűzre tesszük. Az így főzött alaplé lesz a borsópörkölt alapja.
2. A szűzpecsenyén lévő vékony hártvás részt lefejtjük, szintén az alaplébe rakjuk. a húst ezután kis szeletekre vágjuk, egyenként kiklopfoljuk, kissé megsózzuk, megborsozzuk.
3. Lábasban az olajat megforrosítjuk, a hagymát hozzáadjuk, kevergetve -5 perc alatt megfonnyasztjuk. A fokhagymával további 1 percre, azután a paprikát hozzáadva újabb 1 percre pirítjuk. A piros paprikával meghintjük, elkeverjük, és 1-2 merőkanálnyi alap lével fölöntjük. megsózzuk, megborsozzuk, a majoránnával és a köménnyel fűszerezzük, a Piros Arannyal tüzesítjük. 15-20 percre főzzük, és ahogy a leve elfő, folyamatosan pótoljuk alaplével, mert az a cél, hogy egy sűrű pörköltalap legyen belőle. Ekkor kerül bele a zöldborsó, amire annyi alaplevet öntünk, amennyi ellepi. Kb. szűk 10 perc alatt puhára főzünk. A lisztet egy kevés hideg vízzel simára keverjük, a borsó levét ezzel sűrítjük ("vastagítjuk"). 2 percre forraljuk, félretesszük.
4. Nagy serpenyőben az olajat füstölésig forrosítjuk, és a hússzeleteket oldalanként 1-1 percre sütjük rajta.
5. Tálaláskor a zöldborsópörköltet mélyebb tányérba merjük, és a szűzfalatokat ráfektetjük.

4 főre

Elkészítési idő: 50 perc

## Hirtelen sült szűzermék zöldborsópörkölttel

Egy adag: 530 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.