

## Rántott oldalasfalatok kovászosuborka-tzatzikivel



### Hozzávalók:

1 kg sertésoldalas, só, 1 evőkanál egész fekete bors, 2-3 babérlevél, 1-1 vöröshagyma és fokhagyma, őrölt fekete bors

### a bundázáshoz:

5-6 evőkanál finomliszt, 3 tojás, 6-8 evőkanál zsemlemorzsa

### a sütéshez:

bő olaj

### a kovászosuborka-tzatzikihez:

4 dl natúr görög joghurt, frissen őrölt fekete bors, 3 gerezd fokhagyma, 1-2 kiskanál citromlé vagy vörösborecet, 2-3 evőkanál olívaolaj, fél kiskanál origano, 8

darab kovászos uborka

1. Az oldalast a csontok mentén földaraboljuk, lábasba rakjuk. 2 liternyi vizet öntünk rá, 2 csapott evőkanálnyi sóval ízesítjük. Az egész borssal és a babérlevéllel fűszerezzük, a megmosott és kettévágott vöröshagymát és fokhagymát hozzáadjuk. A húsokat, nagyságuktól függően, a forrástól számított 40-45 percig főzzük. Levéből kiemeljük, hűlni hagyjuk. Főzőlevét leszűrjük, hűlni hagyjuk, majd akár le is fagyaszthatjuk, alapléként tökéletes szolgálatot tesz majd.
2. Amíg a hús puhul, a tzatzikihez a joghurtot, néhány tekerésnyi borssal, a pépesre zúzott fokhagymával, a citromlével, az olívaolajjal és az origanoval összekeverjük. A kovászos uborkát lereszeljük, majd kinyomkodjuk és a joghurthoz adjuk. Az uborka finom levét visszaöntjük a többihez, véletlen se dobjuk ki!
3. A puha oldalas falatkákat kissé megsózzuk, megborsozzuk, majd a közepükből a csontot az egyik irányba kissé kinyomjuk, mert így könnyebb lesz megfogni és falatozni. Ezután bő, forró olajban kb. 4 perc alatt aranybarnásra sütjük, lecsöpögtetjük.
4. Tálaláskor a tányérokra tzatziki-salátát halmozunk, és nekitámasztjuk a rántott oldalast.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 15 perc

Egy adag: 675 kcal

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