

## Tepsis rablópecsenye (tepsis rablólús)



Hozzávalók 4 főre:

2 kisebb (2×35 dkg) sertésszűzpecsenye,  
25-30 dkg főtt füstölt császárszalonna, 2  
húsos pritaminpaprika (kápai vagy  
kaliforniai paprika is lehet), 25-30 dkg  
csiperkegomba, 3-4 kisebb vöröshagyma  
vagy lilahagyma, 1 csokor petrezselyem,  
6-7 dkg sertésszír vagy 5-6 evőkanál olaj,  
őrölt fekete bors, só

a körethez:

12 közepes szem burgonya, só, őrölt fekete  
bors, 3 evőkanál olaj

1. A körethez a burgonyát megtisztítjuk, félcenti vastagon fölkarikázzuk, tepsiben szétterítjük. Kb. 1 púpozott kiskanál sóval behintjük, borsot őrölünk rá, az olajjal meglocsoljuk, majd összeforgatjuk, és szétterítjük. Előmelegített sütőben, nagy lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 185 °C) kb. 30 perc alatt megsütjük.
2. A szűzpecsenyét, miután a tetejünkön húzódo vékony hárttyát lefejtettük, kisujjni vastagon fölkarikázzuk, majd kissé kiverjük. A szalonnát a húshoz hasonló nagyságú, félcenti vastag szeletekre vágjuk. A kicsumázott paprikát a szalonnához hasonló nagyságú szeletekre, a gombát négybe (a nagyobbakat hatba), a hagymát felvenni vastag karikákra vágjuk. A petrezselymet finomra aprítjuk.
3. Nagy serpenyőben egy kevés zsírt olvasztunk, a szalonnát rádobjuk, pár perc alatt megsütjük, közben többször megforgatjuk. Ha kész, átszedjük egy tepsibe vagy tűzálló tálba, letakarva melegen tartjuk. Visszamaradó zsírjában megpirítjuk a hagymát, közben kissé megborsozzuk. Amikor a hagyma roppanósan puhára sül, az előzőekhez adjuk. A serpenyőben újra egy kevés zsírt forrósítunk, a gombát megpirítjuk rajta, közben megborsozzuk. Az előzőekhez adjuk, majd ugyanígy megsütjük a paprikát is, amit a petrezselyemmel megszórunk. Az előzőekhez adjuk, és csak most sózzuk.
4. Időközben a burgonya pirosasra sült, így a sütő hőmérsékletét 80-90 °C-ra csökkentjük, így tartjuk melegen a krumplit és a szalonnás zöldséges ragut.
5. Egy nagy serpenyőt önmagában 1 perc alatt megforrósítjuk, csak ezután adunk hozzá egy kevés zsírt. Még 1 percig forrósítjuk, majd rárakjuk a hús felét és oldalanként 1-1,5 percig pirítjuk. A végén megsózzuk, megborsozzuk. Átöntjük a szalonnás zöldséges ragu mellé. A

## Tepsis rablópecsenye (tepsis rablólhús)

maradék húst ugyanígy megsütjük, és a végén 3-4 evőkanálnyi vizet adunk hozzá.

6. Tálaláskor a krumplit tányérra halmozzuk, és a szalonnás zöldséges ragut ráhalmozzuk. Erre fektetjük rá a hússzeleteket, amiket a szaftjukkal meglocsoljuk. Kovászos uborkával tálaljuk.

4 főre

55 perc

Egy adag (körettel): 1315 kcal

Közepesen nehéz

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