



Hozzávalók:

1,5 kicsontozott malaccomb, 45 dkg
vöröshagyma, 7-8 gerezd fokhagyma, 2
csokor petrezselyem, 12 dkg sertészsír, 1
kiskanál őrölt fekete bors, 1 evőkanál
majoránna, kb. 1,5 evőkanál só, 30 dkg
sárgarépa, 30 dkg csiperkegomba, 30 dkg
fagyasztott zöldborsó (idényben friss), 60
dkg jázminrizs

1. A malaccombót bőrrel együtt 2 centis kockákra, a hagymát finomra vágjuk. A fokhagymát pépesre zúzzuk. A petrezselymet finomra aprítjuk.
2. Lábasban 8 deka zsírt fölolvasztunk, a húst a hagymával együtt rádobjuk, kevergetve kb. 10 perc alatt megpirítjuk. Közben megborsozzuk, a majoránnával fűszerezzük, és az utolsó 2-3 percre a fokhagymát is hozzáadjuk. 1 evőkanál sóval ízesítjük, kb. 4 deci vizet ráöntünk, lefödve kb. 50 perc alatt 75 százalékosan puhára főzzük. Hozzáadjuk a répát, lefödve 10 percig pároljuk, majd mehet bele 10 percre a gomba is. Ezután 1,1 liter vízzel fölöntjük, a borsót hozzáadjuk, a maradék sóval ízesítjük, ha kell utána fűszerezzük, fölforraljuk.
3. A rizst megmossuk, alaposan lecsöpögtetjük, majd a maradék 4 deka zsíron kevergetve jól megforrósítjuk. A zöldséges húshoz adjuk, összekeverjük. lefödve, kis lángon kb. 10 percig főzzük, ezalatt. atetejéről jól láthatóan száraz a folyadék. Ekkor a tűzről lehúzzuk, a fedele alá duplán hajtogatott konyharuhát fektetünk, és így, kb. 15 perc alatt, a saját gőzében hagyjuk teljesen megpuhulni az ételt.

10-12 főre

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag: 615 kcal

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