



Hozzávalók:

80 dkg sertéslapocka (kicsontozott csülök, esetleg comb is lehet), 30 dkg vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, 2 púpozott evőkanál zsír vagy 6 evőkanál olaj, kb. 2,5 kiskanál só, kb. 2 kiskanál jóféle pirospaprika, kb. 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, késhegynyi őrölt kömény, 35 dkg rizs (jázminrizs)

1. A sertéslapockát kétcentis kockákra vágjuk. A hagymát megtisztítjuk, fölaprítjuk, a fokhagymát pépesre zúzzuk. Egy akkora lábasban, amekkorában rizssel együtt elfér majd az étel, a fele zsírt fölolvasztjuk. A hagymát ráadjuk, közepes lángon 6-8 perc alatt megfonnyasztjuk, közben kissé sózzuk. Az utolsó 2-3 percre a fokhagymát is hozzáadjuk. A húst beleszórjuk, kevergetve fehéredésig sütjük, majd a tűzről lehúzza a pirospaprikával meghintjük. (Készülhet úgy is, hogy a hagymát a hússal együtt rakjuk az olajra, és egyszerre piritjuk meg. Többek tapasztalata, hogy ebben az esetben az érzékenyebb gyomrúaknak sem fájdul majd meg a hasa a pörkölttől, nem úgy, mint amikor a hagymát előre megpirítjük.) Kb. 3 deci vizet öntünk rá, fölforraljuk. Kb. 1,5 kiskanál sóval ízesítjük, a fele borssal és a köménnyel fűszerezzük.

2. Lefödve, kis lángon kb. 1 óra 20 perc alatt puhára pároljuk, közben néha belekeverünk.

3. Amikor a hús puha, kb. 6 deci vizet öntünk rá, fölforraljuk. A rizst a maradék zsíron kevergetve megforrósítjuk, a maradék sót és borsot hozzáadjuk. Ezután a vízzel fölöntött pörköltökhöz keverjük, lefedjük, kis lángon 12-15 percig főzzük. Ekkor megkeverjük, félrehúzzuk, és lefedjük még kb. 10 percre, hogy a rizs teljesen megpuhulhasson.

5 főre

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag: 592 kcal

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