



Hozzávalók:

4 szelet, egyenként 14-15 dkg-os csont nélküli bőrös sertéskaraj, só, 1-1,2 kg burgonya, fél kiskanál pirospaprika, kb. 2 evőkanál finomliszt

a hús és a burgonya sütéséhez:

bőven zsír vagy olaj

a tálaláshoz:

5-6 féle vegyes savanyúság (cékla-, paprika-, paradicsom-, uborka-, káposzta-, fejes saláta, kovászos vagy ecetes uborka stb.)

1. A hússzeleteket nem túl vékonyra kiverjük, majd miután bőrüket centiméterenként bevágtuk, enyhén megsózzuk. A krumplit megtisztítjuk, és 1 centi vastag hasábokra vagy 1,5 centis kockákra vágjuk. Konyharuhára téve leszároगतjuk.
2. A krumplit közepesen forró bő zsírban vagy olajban aranybarnára sőtjük, majd alaposan lecsöpögtetjük. A hússzeleteket a pirospaprikával összekevert lisztbe forgatjuk, majd egy serpenyőben, bő, közepesen forró zsírban vagy olajban — lehet a krumpli sütéséhez használt zsíradék is —, 5-6 perc alatt pirosasra sőtjük. Lecsöpögtetjük.
3. Négy fatál szélét színük szerint tetszetősen elrendezve, levük nélkül a savanyúságokkal körberakjuk. A sült krumplit enyhén megsózzuk, a tálak közepére halmozzuk, a sült karajszeletet ráfektetjük.

Jó tudni!

A lacipecsenyéről

A lacipecsenye, hasonlóan a flekkenhez, csak nem rég tűnt fel szakácskönyveinkben. A 20. század fordulóján még nem találkozhatunk sem a nevével, sem a hús paprikás lisztbe forgatásával. Sárosi Bella 1912-ben is csak egy kiklopolt, sózott és roston vagy serpenyőben hirtelen kisütött marharostélyost (Rostélyos gyorsan sőtve) ajánl olvasóinak. Ínyesmesternél (Magyar Elek) ellenben 1932-ben már változik a név (Tordai pecsenye), az alapanyag (marha helyett sertés) és a technológia (serpenyőben sőt) is, de még nem alakul ki ténylegesen az étel. Gundel Károly 1934-ben megjelent „Kis magyar szakácskönyv” című

művében már „Tordai lacipecsenyét” készít fiatal, bőrös sertéskarajból, amit paprikás lisztbe mártva bő zsiradékban süt meg közvetlenül a tálalás előtt. A későbbiekben két irányvonalat fedezhetünk föl a pecsenyével kapcsolatban. Venesz József 1962-ben Gundelhez hasonlóan paprikás lisztbe mártja a húst és bő zsiradékban süti. Rákóczi János 1964-ben viszont először csak lisztbe, majd forró zsiradékba mártja a húst, ezt követően rostos süti és csak a tálalásnál szórja meg fűszerpaprikával. A két szakácmester közt végül Pető Gyula mesterszakács próbált igazságot szolgáltatni a 20. század végén. Ő a lacipecsenyéjét, ha serpenyőben süti, akkor paprikás lisztbe forgatja, ha pedig a rostos sütést választja, akkor csak fűszerpaprikával szórja meg a húst sütés előtt.

A lacikonyháról

A lacikonyha a Magyar néprajzi lexikon szerint az „olcsó piaci, vásári konyha, sátorban elhelyezett étkezőhely. Neve a hagyomány szerint II. Ulászló királyunktól származik. Valószínűbb eredete, hogy a régi vidéki háztartásokban László-naptól (jún. 27.) kezdve kihelyezték a konyhát a házból a szabad ég alá. A lacikonyhának több jelentése van: 1. vásáron, piacon, egyéb sokadalmakban álló olyan sátor, gyorsan felállított bódé, amelyben főznek vagy étkeznek; - 2. egyszerű, szegényes vendéglő; - 3. szegény pusztai lakos kunyhója mellett vályogból vagy sárból rögtönzött, sokszor boglyakemence alakú főzőhely. - A lacikonyha fő, névadó készítménye a lacipecsenye vagy röviden laci. Ez nem más, mint gyors tűzön, frissen, hagymás, paprikás zsírban sült sertéshússzelet (leginkább comb), amit egy ketté vágott cipó közé tesznek. A lacikonyhák frissen sült halat, kolbászt, hurkát is árultak, sőt újabban liba-, kacsasültet is. A lacikonyhák körül ólálkodtak a lacibetyárok; pénztelen, szegény, elzüllött alakok, akiket jómódú ismerőseik megvendégeltek. A lacikonyhákat az különböztette meg a → sütögetőktől, hogy azoknak sátruk volt és vendégeiket le is tudták ültetni a sátor belsejében, míg a sütögetőknek csak tűzhelyük. Természetesen a lacikonyhák ételválasztéka is nagyobb volt. (Magyar néprajzi lexikon III. (K-Né). Főszerk. Ortutay Gyula. Budapest: Akadémiai. 1980, 382-383. o.)

4 főre

Elkészítési idő: 30 perc

Egy adag (savanyúság nélkül): 670 kcal