

Rántott sertésborda zöldséges paradicsommártással



Hozzávalók:

80 dkg sertéskaraj, só, 10-12 dkg
finomliszt, 3 tojás, 12-15 dkg zsemlemorzsa

a sütéshez:

bő olaj

a mártáshoz:

1-1 sárgarépa és vöröshagyma, 3 evőkanál
olaj, 50 dkg paradicsom (konzerv egész
paradicsom is lehet), só, őrölt fekete bors,
bazsalikomlevél

a tetejére:

12 dkg pizza mozzarella sajt (a lé nélküli
fajta)

1. A karajt 12 szeletre vágjuk, enyhén kiverjük, megsózzuk, majd hagyományos módon lisztbe, fölvert tojásba meg zsemlemorzsaába forgatva bundázzuk, és bő olajban megsütjük, lecsöpögtetjük.

2. A mártáshoz a sárgarépát meg a hagymát megtisztítjuk, lereszeljük vagy megdaráljuk, majd az olajon megfuttatjuk. A paradicsomot leforrázzuk, meghámozzuk, kis kockákra vágjuk, a darált zöldséghez adjuk. Megsózzuk, megborsozzuk, fölaprított bazsalikommal fűszerezzük, 3-4 perc alatt összefőzzük, és a felét egy tűzálló tál aljára öntjük. A rántott karajszeleteket rárakosgatjuk úgy, hogy a szeletek kissé takarják egymást, a maradék paradicsommártással bevonjuk, végül a főszeletelt sajtot ráfektetjük. Forró sütőbe toljuk annyi időre, amíg a sajt megolvad és kissé pirulni kezd rajta. Néhány percnyi pihentetés után, főszeletelve tálaljuk. Köretnek sült burgonya illik hozzá.

6 főre

Elkészítési idő: 40 perc

Egy adag (krumpli nélkül): 775 kcal

Italajánlat:

száraz fehérbor