



Hozzávalók:

1,2 kg burgonya, só, 50 dkg kicsontozott sertésárja, őrölt fekete bors, 4 evőkanál olaj, 3 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1 szép nem csípős ecetes paprika, 1 közepes nagyságú paradicsom, 1 közepes nagyságú vöröshagyma, 3 dkg füstölt szalonna, 4-5 evőkanál tejföl, 5 dkg tehéntúró, 3-4 dkg reszelt sajt

1. A burgonyát kefével dörzsölgetve alaposan megmossuk, majd héjában, sózott vízben megfőzzük. Leszűrjük, még melegen meghámozzuk. Kissé hűlni hagyjuk, majd karikákra szeljük.

2. A húst négy szeletre vágjuk, kissé kiverjük, széleiket, inas részeit néhány helyen bevágjuk, megsózzuk, megborsozzuk. Az olajat egy serpenyőben megforrósítjuk, a tarjaszeleteket oldalanként kb. 2 perc alatt megpirítjuk, elősütjük rajta.

3. Egy közepes méretű tűzálló tálat vajjal kikenünk, a fele burgonyát beleterítjük, kissé megsózzuk. Az ecetes paprikát — miután a magházat kiszedtük — karikákra vágjuk, ahogyan a paradicsomot meg a hagymát is, és soronként a burgonyára rétegezzük. Erre kerülnek az elősütött hússzeletek, majd a maradék burgonyával az egészet befedjük. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 30 percig sütjük.

4. Közben a szalonnát apró kockákra vágjuk, egy kisebb serpenyőben kiolvasztjuk, majd zsírával együtt a rakottásra öntjük. A tejföllel meglocsoljuk, túró morzsolunk rá - ezeket

összekeverve is rásimíthatjuk. A sajttal megszórjuk, majd 10-15 percre visszatoljuk a sütőbe, ezalatt szép színt kap. 10 percnyi pihentetés után négy részre vágva tálaljuk.

4 főre

Elkészítési idő:1 óra 45 perc

Egy adag: 865kcal