



Hozzávalók:

4 szelet sertésárja (egyenként kb. 15 dkg),
fél kiskanál só, 4 evőkanál finomliszt, 4
evőkanál olaj, 5-6 dkg húsos füstölt
szalonna, 1 nagy vöröshagyma, 1-1
zöldpaprika és paradicsom, fél cső csípős
paprika, 1 púpozott kiskanál jóféle
pirospaprika, fél mokkáskanál őrölt bors

1. A hússzeleteket kissé kiverjük. Inas részeit, széleit bevagdossuk, nehogy a pecsenye sütés közben összeugorjon. Megsózzuk, lisztbe forgatjuk, és az olajban hirtelen mindkét oldalát elősütjük, majd félretesszük.
2. A szalonnát vékony csíkokra vágjuk és a megtisztított, fölaprított vöröshagymával együtt a hús visszamaradó zsírában megpirítjuk. A pirospaprikával meghintjük, egy kevés vizet (kb. 1 decit) aláöntünk, és beledobjuk az apróra vágott paprikát és paradicsomot; utóbbi héját természetesen előbb le kell húzni. Megborsozzuk, a húst belerakjuk, kis lángon, lefödve kb. 20 perc alatt vajpuhára pároljuk. Akkor jó, ha a leve sűrű.
3. Köretnek sült krumpli illik hozzá. Ha marad a pecsenyéből, az ritka szerencse, mert hidegen is kiváló.

4 főre

Elkészítési idő: 35 perc

Egy adag: 570 kcal