



Hozzávalók:

egy nagyobb, kb. 60 dkg-os sertés szűzpecsenye, 10-12 dkg füstölt szalonna, 4-5 gerezd fokhagyma, 15 dkg csiperkegomba, 2-2 húsos zöldpaprika és paradicsom, 12 dkg Gyulai kolbász, 1 csokor petrezselyem, só, őrölt fekete bors, 0,5 dl fehérbor, 1,25-1,5 kg burgonya, bő olaj a burgonya sütéséhez

1. A burgonyát megtisztítjuk, 3-4 milliméter vastagon felszeleteljük, bő forró olajban ropogósra sütjük. Jól lecsöpögtetjük, tepsire szórjuk, egy kissé megsózzuk, és kb. 70 °C-os sütőben melegen tartjuk.
2. Amíg a krumpli sül, a szűzpecsenye tetején lévő vékony fehér hártját lefejtjük. Ezután a húst kb. 0,5 centi vastagon felszeleteljük. A szalonnát apró kockákra, a fokhagymát pépesre, a gombát, paprikát és paradicsomot kb. 1,5 centis kockákra, a lehéjazott kolbászt karikákra, a petrezselymet finomra vágjuk.
3. Nagy serpenyőben a szalonna zsíráját kisütjük, majd rárakjuk a vékony hússzeletek kb. felét. Nagy lángon, oldalanként 1-1 perc alatt körös körül megpirítjuk. A serpenyőben félrehúzzuk, majd ugyanígy megsütjük a többi hússzeletet is. Csak most sózzuk, borsozzuk. A zúzott fokhagymával megszórjuk, 1 percig együtt sütjük. Ekkor kerül bele a gomba és a paprika, amivel 3 percig pirítjuk. Ezután adjuk hozzá a paradicsomot és a kolbászt. 2 percig pirítjuk, a petrezselyemmel fűszerezzük. Kissé utána sózzuk, borsozzuk. A borral ízesítjük, így pároljuk nagy lángon, míg szinte a zsírára nem sül.
4. Végül közvetlenül tálaláskor az ízes pecsenyét a sült krumplival összeforgatjuk.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag: 925 kcal

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