



Hozzávalók:

60 dkg sertés szűzpecsenye, 10 dkg füstölt szalonna, 1 kiskanál só, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 4-5 gerezd fokhagyma, 15 dkg csiperkegomba, 2-2 húsos zöldpaprika és paradicsom, 10-15 dkg gyulai kolbász, 1 csokor petrezselyem, 1 dl fehérbor, 1,2 kg burgonya, olaj a burgonya sütéséhez

1. A szűzpecsenye tetején lévő vékony fehér hártyát lefejtjük. Ezután a húst kisujjni vastagon fölszeleteljük, kiveregetjük.
2. A szalonnát apró kockákra vágjuk, kisütjük, majd rárakjuk a szűzpecsenyét. Megforgatva 3-4 percig sütjük, míg kifehéredik, megsózzuk, megborsozzuk. A zúzott fokhagymával megszórjuk, 1-2 percig együtt sütjük.
3. Közben a gombát megtisztítjuk, a paprikát kicsumázzuk, a paradicsomok szárát kimetesszük. Az így előkészített zöldségeket 1-1,5 centis kockákra vágjuk, a pecsenyéhez adjuk. 7-8 percig együtt pirítjuk, közben a héjától megfosztott, karikákra vágott kolbászt is hozzáadjuk. A fölaprított petrezselyemmel megszórjuk, a bort ráöntjük, és 2-3 percig pároljuk, míg szinte a zsírára nem sül.
4. Közben a burgonyát megtisztítjuk, 3-4 milliméter vastagon fölszeleteljük, bő olajban ropogósra sütjük. Jól lecsöpögtetjük, végül közvetlenül a tálaláskor a kolbászos pecsenyével összeforgatjuk.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag: 925 kcal • fehérje: 52,7 gramm • zsír: 48,4 gramm • szénhidrát: 68,3 gramm • rost: 10,7 gramm • koleszterin: 162 milligramm