



Hozzávalók:

2 nagy (kb. 1 kg) sertésszűzpecsenye, 8-10 dkg húsos kolozsvári füstölt szalonna, 2-3 evőkanál olaj, fél kiskanál őrölt fekete bors, kb. fél kiskanál majoránna, só, kb. 1 púpozott evőkanál mustár, 1 kisebb vöröshagyma (lehet 1-2 kiskanál vöröshagymakrém is)

1. A szűzpecsenyék tetején húzódó vékony fehér hárttyát lefejtjük, majd a húst először kisujjnyi vastag szeletekre, azután a szeleteket kisujjnyi vastag csíkokra vágjuk. A szalonnát fele-akkora csíkokra vágjuk, mint a húst.
2. Az olajat egy széles lábasba vagy nagy serpenyőbe öntjük, a szalonnát rárakjuk, és kevergetve megpirítjuk. Ezután a pörccöt szűrőlapáttal kiszedjük belőle. Visszamaradó zsírában, nagy lángon a húst pirítjuk kb. 10 percig, a vége felé megsózzuk. A mustárral és a lereszelt vöröshagymával ízesítjük, a pirított szalonnát hozzáadjuk, még 2-3 percig pirítjuk-pároljuk.
3. Párolt rizszel, sült hasábkrumplival, és házi savanyúságokkal tálaljuk.

Megjegyzés

- Ez a fogás a keszthelyi Park étterem specialitása volt, receptjét egy itteni ismerős szakácsnő árulta el Gabinak.

4 főre

Elkészítési idő: 30 perc

Egy adag (köret nélkül): 615 kcal