



evőkanál zsemlemorzsa
a köret sütéséhez:
bő olaj

Hozzávalók:

4 szelet, egyenként 16 dkg-os magas hátszín (rostélyos), só, 2 púpozott evőkanál finomliszt, 2 evőkanál zsír vagy 4 evőkanál olaj, 12-15 dkg füstölt szalonna, 1 nagyobb vöröshagyma, fél evőkanál jóféle pirospaprika, 5 dkg sűrített paradicsom, 1 gerezd zúzott fokhagyma, 30 dkg csiperkegomba

a körethez:

60 dkg burgonya (tisztítva mérve), só, 4 tojássárgája, 3 dkg vaj vagy sütőmargarin, csipetnyi reszelt szerecsendió, 7-8

1. A húst kiverjük, széleit, inas részeit bevágjuk, nehogy a pecsenye sütés közben összekunkorodjon. Megsózzuk, majd a lisztbe forgatjuk, és egy közepes lábásban, a zsíron vagy az olajban körös-körül pár perc alatt elősütjük, majd lecsöpögtetve félretesszük.
2. A szalonnát apró kockákra vágjuk, és a hús visszamaradó zsírjában üvegesre sütjük. A hagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk, a szalonnára dobjuk, pár perc alatt megfonnyasztjuk.
3. A pirospaprikával meghintjük, elkeverjük, majd hozzáadjuk a sűrített paradicsomot és a zúzott fokhagymát is. 3-4 deci vízzel fölöntjük, kevergetve fölforraljuk, azután belerakjuk az elősütött húsokat. Lefödve, kis lángon kb.1 óra alatt puhára pároljuk. Közben többször ránézünk, ha kell, elfövő levét pótoljuk, a húsokat megforgatjuk.
4. Amíg a hús párolódik, megfőzzük a köretét. Ehhez a burgonyát kockákra vágjuk, és enyhén sós vízben puhára főzzük. Leszűrjük, azon melegében szitán áttörjük, és hűlni hagyjuk. Ezután 2 tojássárgájával, a puha (szobahőmérsékletű) vajjal és a fele morzsával összekeverjük, a szerecsendióval fűszerezzük. A masszából 4 nagy, egyforma körte alakot formálunk. Ha túl lágy, nehezen formálható lenne, tegyük rövid időre a hűtőszekrénybe. A körte alakokat a maradék tojássárgájával lekenjük, a többi morzsába forgatjuk.
5. A gombát akkora kockákra vágjuk, mint korábban a szalonnát, a puha rostélyoshoz adjuk, 8-10 percig pároljuk. Ez elegendő idő arra, hogy a ropogósokat bő olajban aranybarnára süssük, és lecsöpögtessük. Mintha a körte szára lenne, mindegyikbe 1-1 olyan fogvájót szúrunk, aminek a végére aprócska nemzeti szalagot ragasztottunk.
6. Tálaláskor a rostélyosokat a gombás szafttal leöntjük, és mindegyikre ráállítunk egy körte

Rákóczi rostélyos - Rákóczi János mesterszakács receptje

alakú krumpliropogóst.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 40 perc

Egy adag (körettel): 1180 kcal • fehérje: 48,6 gramm • zsír: 88,0 gramm • szénhidrát: 47,6 gramm • rost: 6,0 gramm • koleszterin: 367 milligramm