



Hozzávalók

4 szelet egyenként kb.20 dkg-os kicsontozott rostélyos, azaz magas hátszín, 2 közepes vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma,

1-2 paradicsom és tvpaprík, 5-6 dkg füstölt szalonna, 2 evőkanál sertészsír, 1/3 kiskanál őrölt kömény, 1 evőkanál jóféle pirospaprika, fél kiskanál csípős Piros Arany

a körethez:

8 közepes lehetőleg egyforma nagyságú burgonya, só, 35 dkg csiperkegomba, 1 kisebb vöröshagyma, 4-5 dkg vaj, fél mokkáskanál őrölt fekete bors, fél csokor petrezselyem, 1 tojás

1. A húst kiverjük, inas részeit bevágjuk. A hagymát és a fokhagymát finomra, a paprikát és a paradicsomot kis kockákra vágjuk. A szalonnát apró kockákra daraboljuk.
2. Nagy, magas peremű serpenyőben a zsírt megforrósítjuk, a rostélyosokat oldalanként 1 perc alatt elősütjük rajta, közben megsózzuk. Lecsöpögtetve félrerakjuk, visszamaradó zsírjában pedig pörccsre sütjük a szalonnát. A vöröshagymát hozzáadjuk, kevergetve 4-5 perc alatt megfonnyasztjuk, majd ráöntünk kb. 2 deci vizet. Addig pároljuk így a hagymát, míg a leve elfő, újra zsírjára sül. A köménnyel és a fokhagymával fűszerezünk, fél percig pirítjuk, majd a pirospaprikával meghintjük. Elkeverjük, a paprikát és paradicsomot is hozzáadjuk, majd ráöntünk 2,5-3 decinyi vizet. Fölforraljuk, kb. fél kiskanál sóval ízesítjük, a csípős Piros Arannyal tüzesítjük, majd belefektetjük az elősütött hússzeleteket is. Akkor jó, ha annyi lé van rajta, amennyi éppen ellepi. Lefödve, kis lángon 40-45 perc alatt majdnem puhára pároljuk. Ezután a fedelét leemeljük, és így pároljuk puhára a húst, hogy a saftja is kellően besűrűsödjön.
3. Amíg a hús puhul, van elég idő arra, hogy elkészítsük a köretét. Ehhez a burgonyát meghámozzuk, kis talpat vágunk neki, majd a másik oldalról a belsejét karalábévájával kifúrjuk, hogy később tölteni lehessen. Az így előkészített krumplikat enyhén sózott vízben éppen puhára főzzük.
4. A gombát és a hagymát megtisztítjuk, majd lereszeljük, vagy nagyon finomra vágjuk. A vajat serpenyőben fölolvasztjuk, a hagymát pár per alatt megfonnyasztjuk rajta. A gombát hozzáadjuk, és kevergetve addig pirítjuk, míg a leve el nem fő. Ez 8-10 perc. A vége felé

kissé megsózzuk, megborsozzuk, a fölaprított petrezselyemmel fűszerezzük. Rövid ideig tovább pirítjuk, majd a felvert tojást ráöntjük, és kocsonyásodásig sütjük. A lecsöpögtetett puha burgonyákat ha kell kissé megsózzuk, a gombapéppel megtöltjük, kivajazott tepsibe sorakoztatjuk, 70-80 fokos sütőben tálalásig melegen tartjuk.

5. A puha rostélyost a tűzről lehúzzuk. Tálaláskor tányérra tesszük, sűrű szaftjával meglocsoljuk, majd mindegyikre 2-2 gombával töltött burgonyát rakunk.

Jó tanács

- A kivájt krumplikkal együtt érdemes megfőzni a krumpliforgácsot is, levével együtt krémlevesnek tökéletes lesz.

4 főre

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag (körettel): 880 kcal

Italajánlat: száraz vörösbor

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