

Brassói aprópecsenye, ahogy Dózsa Gyuri bácsi készíti (Dózsa György mesterszakács receptje)



Hozzávalók:

70-80 dkg stefánia (a marhalapocka vastag része), 8-10 dkg füstölt szalonna, 2-3 evőkanál olaj (eredetileg zsír), 1 csapott kiskanál só, 5-6 gerezd fokhagyma, 1 csapott kiskanál sűrített paradicsom (paradicsompüré), 1 mokkáskanál őrölt fekete bors

a körethez:

1 kg burgonya, bő olaj a sütéshez, só

1. A húst a kisujjnyinál kicsit vékonyabb csíkokra vágjuk, közben minden inas darabkát kivágunk belőle. A szalonnát fele olyan vékony csíkokra metéljük, mint a húst.
2. Utóbbi egy lábasban az olajon kisütjük, a húst hozzáadjuk, kevergetve fehéredésig pirítjuk. Megsózzuk, a présen áttört fokhagyma felével, a paradicsompürével meg a borssal ízesítjük és 0,5-1 deci vizet ráöntünk. Leföldjük, a húst kis lángon puhára pároljuk. Ez kb. 1,5 óra. Közben elpárolgó levét folyamatosan pótoljuk. Amikor kész, a maradék fokhagymát is hozzáadjuk. Akkor jó, ha olyan szaftos lesz, mint a pirított máj.
3. Közben a körethez való burgonyát megtisztítjuk, vastagabb cikkekre vágjuk, és bő, forró olajban szép aranybarnára sütjük. Konyhai papírtörőre szedve lecsöpögtetjük. Végül enyhén megsózzuk, tányérra halmozzuk, és rápúpozzuk a fokhagymás marhatokányt.

4 főre

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag: 852 kcal