



Brassói aprópecsenye

A nagyon vitatott hagymával készült Brassói,- ahogy én főztem és még más gourmannak is ízlett-

Hozzávalók:

- 60 dkg sertés szűzpecsenye vagy sovány comb,vagy lapocka,
- 10 dkg füstölt húsos szalonna,
- 20 dkg vöröshagyma,
- 5-6 gerezd fokhagyma,
- 1 kávéskanál morzsolt majoránna,
- 1 csokor petrezselyem,
- 1-1.5 kg burgonya

A húst a szalonnát, a vöröshagymát kb. 2x2 cm-es kockára felvágjuk. A szalonnát megpirítjuk, hozzáadjuk a fokhagymát és a hagymát és megfonnyasztjuk. Rádobjuk a húst, erős tűzön pirítjuk, majd meghintjük a majoránnával, ízlés szerint sózzuk, borsozzuk, és lassú tűzön,egy keveset pároljuk. Ha a levét elfőné, kevés meleg vízzel , vagy húslevessel pótoljuk. A puhára párolt húst zsírjára sütjük,majd a paradicsompürével is jól átpirítjuk ,után ízesítjük, majd összekeverjük a kockára vágott és bő zsírban sült burgonyával, végül tálra halmozzuk, és megszórjuk vágott petrezselyemmel, kovászos uborkával fenséges csemege. (Készíthetjük kockára vágott főtt burgonyával is de akkor a végén sütőben kell összepirítani!)Egy jó pohár száraz vörösborral kívánok hozzá jó étvágyat.

