



Csülök pékné módra

Hozzávalók: (4 főre)

1 db nagy hátsó csülök
só, bors, babérlevél,
2 fej közepes vöröshagyma
4-5 gerezd fokhagyma

körethez: 1 kg burgonya
20 dkg húsos szalonna
3-4 fej vöröshagyma
só, bors, majoranna



A csülköt jól megmossuk, az esetlegesen rajta maradt szőrszálakat leperzseljük és lekaparjuk. Utána fazékba rakjuk, és annyi vizet öntünk rá, amennyi bőven ellepi. Megsózzuk, az egész borssal, a megtisztított, negyedekbe vágott vöröshagymával és a fokhagymával meg a babérlevéllel ízesítjük. Kis lángon kb. másfél óra alatt lefödve szinte teljesen puhára főzzük. A körethez a burgonyát hajában jól megmossuk, cikkekre vágjuk így a megtisztított hagymát is és a kockázott hússzalonnával együtt tepsibe helyezük és elősütjük, majd hozzákeverjük a feldarabolt csülköt is és mosolygósra pirítjuk. A sütőben mintegy 1 óra alatt közepes lánggal sütjük. A húsnak, a burgonyának és a hagymának egyszerre kell megpirulnia, ezért néhányszor forgassuk át.

