



## Évbúcsúztató töltött oldalas krumplisalátával

2 kg oldalas /egyben/

10-15 szelet bacon v.vékony füstölt szalonna

### Töltelékhez:

8 db csirkemáj

3 szelet kenyér

1 fej hagyma

2 ek. zsemlemorzsa

2 egész tojás

1 mokkáskanál bors

1 mokkáskanál /púpos/ majoránna( ha van rá lehetőség frisset)

kb. 1,5 mokkáskanál só

Olyan oldalast válasszunk, ami elég húsos, hogy jól fel tudjuk szűrni a csont mellett, ha nem megy, kérjük meg a henteset! Sózzuk borsozzuk! Megfordítva a csont közepénél a hártyát éles késsel vágjuk meg. Sütés után így a csont kifordítható, és ha lehült a hús könnyebben szeletelhető

### Töltelék elkészítése:

A kenyér(a félbarna kenyeret szeretem) belsejét áztassuk be, majd nyomkodjuk alaposan ki. A hagymát vágjuk apróra, kevés olajon v. zsíron pirítsuk meg. A májat kaparjuk meg. Ha hús lesz a töltelékbe, azt daráljuk le.

Állítsuk össze a tölteléket, fűszerezzük sózzuk, borsozzuk, majorannázzuk, jól keverjük össze. Ha még kicsit híg, tegyünk hozzá zsemlemorzsát. Töltsük meg az oldalast, majd a végét varrjuk össze. Jól varrjuk össze, ki ne nyíljon.

Zsírozott v. olajozott tepsibe fektetjük, bacon szeletekkel beborítjuk, fóliával letakarjuk és 180 fokon 1-1 ½ órát sütjük.

1 óra elteltével levettem a fóliát, kicsit meglocsoltam a húst és még kb 20 percre sütöttem, ezalatt szép pirosra sült a hús is és a szalonna is.

### **Hagymás burgonya saláta:hozzávalók:**

1 kg kifli burgonya, 2 nagy fej lilahagyma,sonkahagyma, 1 paradicsom, 3 evőkanál 5%-os ecet, 2 csipet cukor, 1 késhegynyi őrölt fehérbors, só.

### **Elkészítése:**

A megmosott burgonyát héjában megfőzzük. Mikor megpuhult, hideg vízzel leöblítjük, meghámozzuk és felkarikázzuk. Az ecetből, karikára vágott hagymákból kevés cukorral, borssal és sóval, valamint vízzel öntetet készítünk. Ebbe tesszük bele a burgonyát, hogy ellepje. Tálaláskor salátalevéllal és paradicsommal díszítjük.

Kívánok mindenkinek családom nevében is, Békés Karácsonytés Boldog Újévet!

