

Ledniczky Laci receptára



Ahogy én készítem

Mátrai borzas pecsenye

Hozzávalók:

*80 dkg kicsontozott sertés rövidkaraj (vagy 2 nagy csirkemell),
só, orölt bors
50 dkg krumpli,
1 tojás,
4 evokanál finomliszt,
olaj,
2 dl tejföl,
10 dkg reszelt sajt*

Elkészítés: A húst nyolc szeletbe vágjuk, és alaposan kiverjük, sózzuk, borsozzuk. A hámozott krumplit lereszeljük, és fél óráig állni hagyjuk. Ezután kissé kinyomkodjuk, a nyers tojással és a burgonya nedvességétől függően 1-2 evokanál liszttel összedolgozzuk, sózzuk, borsozzuk. A hússzeleteket lisztbe, majd a burgonyamasszába forgatjuk, hogy teljesen beborítsa. Bő olajban sütjük ki. Papírtörővel bélelt tálra szedjük, hogy a felesleges zsiradékot leitassuk. Tálaláskor a tányéron tejföllel megkenjük. Reszelt sajttal megszórva, párolt zöldséggel kínáljuk.



Mátrai borzas

Ledni recept

www.ledniczky.hu



info@ledniczky.hu