

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](http://www.ledniczky.hu)



[info@ledniczky.hu](mailto:info@ledniczky.hu)