



Óvári szelet

Hozzávalók:

1 kg sertéskaraj, „sertésjava vagy pulykamell

60 dkg gomba

1 közepes hagyma

30 dkg sonka

30 dkg sajt(óvári)

Elkészítés: A felaprított hagymát olajon megfonnyasztom, rádobom a gombát, sóval, borssal, ízesítem, megszórom aprított petrezselyemmel. A hússzeleteket lisztbe forgatom, majd egy kevés olajon kisütöm. Kivajazott tepsibe szorosan egymás mellé teszem hússzeleteket, a tetejére gombát teszek, majd sonkát és sajtot. Előmelegített sütőben kb. 180-200 fokon sütöm kb. 30 percig. Rizibizivel tálalom.