



Bakonyi sertésborda

Hozzávalók

- 2 kocka Maggi Magyaros pörköltsaftkocka
- 2 dkg liszt
- 1 paradicsom
- 10 dkg füstölt szalonna
- 30 dkg csiperke gomba
- 1 dl étolaj
- 8 sertéskaraj
- 1 dl tejszín
- 2 db kaliforniai paprika
- 1 csésze tejföl
- 2 fej vöröshagyma
- 1 dkg pirospaprika

Elkészítés

1. A szeletelt sertéskarajt kissé kiklopfoljuk, mindkét oldalát enyhén megsózzuk. Forró olajban elősütjük, majd egy lábasba áttesszük.
2. A visszamaradt zsírban üvegesre pirítjuk a kis kockákra vágott füstölt szalonnát, majd hozzáadjuk a finomra aprított vöröshagymát és tovább pirítjuk. Fűszerpaprikával meghintjük, kevés vízzel felengedjük és beletesszük a MAGGI Pörkölt saft ízesítő kockákat.
3. Az így kapott saftba visszahelyezzük a húsokat és hozzáadjuk a megmosott, cikkekre vágott gombát. Lassú tűzön, lefedve pároljuk. Rövid idő múlva belerakjuk a kis kockákra vágott paradicsomot és paprikát.
4. Mikor a hús megpuhult, liszttel simára kevert tejföllel behabarjuk. Lassú tűzön forraljuk, tejszínnel dúsítjuk. Köretnek galuskát kínálunk hozzá.

Tápérték adatok

Szénhidrát	30.09 g
Energia	866.55 kcal
Zsír	32.89 g
Fehérje	110.9 g
Telített zsírok	14.01 g

60 Perc

4 adag