



## Baconbe tekert szűzermék sajtmártással

### Hozzávalók

- 1 csipet só
- 2 dl tejszín
- 2 dl víz
- 4 ek olaj
- 10 szelet bacon
- 1 csomag mirelit burgonya krokett
- 80 dkg sertés szűzpecsenye
- 1 tasak Maggi Tejszínes sajtos csirkemell alap

### Elkészítés

1. A húst vágjuk 1,5 cm-es szeletekre, sózzuk, tekerjük körbe a baconnal (ha szélesebbek a szeletek, vágjuk el hosszában őket) és tűzzük meg fogpiszkálóval.
2. A felforrósított olajon oldalanként két perc alatt, nagy lángon pirítsuk meg a hússzeleteket, majd fedjük le a serpenyőt és 10-12 perc alatt pároljuk készre. A húst szedjük ki a serpenyőből, csomagoljuk alufóliába és rakjuk félre.
3. Ugyanebben a serpenyőben készítsük el a sajtszós alapot: keverjük simára hideg tejszínnel és vízzel, majd kevergetve forraljuk fel. Ekkor rakjuk bele a húst és további 2-3 percig kis lángon főzzük.
4. Burgonyakrokettel tálaljuk.

#### Tápérték adatok

Szénhidrát	63.51 g
Energia	996.08 kcal
Zsír	56.14 g
Fehérje	56.29 g
Telített zsírok	19.77 g

⌚ 35 Perc

⊕ 4 adag