



Elkészítés: 80 perc

Lehet, hogy egy kicsit hosszú ideig tart, de alapvetően nagyon egyszerű elkészíteni. Az eredmény azonban nagyon finom. Ki ne szeretné azt a megsült sajtot, ami teljesen betakarja a húst. A tejfölös sapka, pedig omlóssá teszi. A friss tavaszi zöldségek hozzák a friss üde ízeket.

Anyukám sajtos husija

A húshoz

8 szelet sertéskaraj
20 dkg trappista sajt
150 g tejföl
2 evőkanál liszt
2 evőkanál olaj
1 kávéskanál pirospaprika
1 kávéskanál só

A krumplihoz

1 kg burgonya
1 nagy fej hagyma
1 fakanál zsír vagy
2 - 3 evőkanál olaj
1 kávéskanál só

A salátához

1 db kígyóuborka
1 alma
1 csokor retek
1 fej saláta
1 csomag újhagyma
1 tojás
150 g tejföl
1 dl olaj
1 kávéskanál mustár
1 kávéskanál só
1 kávéskanál cukor
½ kávéskanál őrölt bors

Elkészítés:



1 A burgonyát megmossuk, és héjában megfőzzük. Míg a krumpli fő, felkockázzuk a vöröshagymát, és a zsíron jó alaposan lepirítjuk.



2 A főtt burgonyát melegen megpucoljuk, felkockázzuk, sózzuk, és a hagymával összekeverjük.



3 A karajt kicsit megklopfoljuk, sózzuk. A lisztben elkeverjük a piros paprika felét, és ebben megforgatjuk a hússzeleteket, majd egy kiolajozott tepsiben egymás mellé helyezzük.



4 A tejfölt elkeverjük a maradék piros paprikával, egyenletesen elosztva rákenjük a hússzeletekre, és megszórjuk a reszelt sajttal. 200 C-os sütőben 25 – 30 perc alatt arany barnára sütjük.



5 A tojás sárgáját, mustárt, sót, őrölt borsot elkezdjük összekeverni, közben folyamatosan adagoljuk hozzá az olajat. Az ebből készült majonézt elegyítjük a tejjel és a cukorral.



6 Az újhagymát karikára, a salátát apró darabokra tépve, a retket, almát és az uborkát apró kockára vágva összekeverjük a mártással.