

# Mézes chilis hátszín és hashbrown



## Hozzávalók:

|                      |                            |                        |                    |
|----------------------|----------------------------|------------------------|--------------------|
| 80 dkg marha hátszín | 4 evőkanál Worcester szósz | 1 kk őrölt fekete bors | 4 nagyobb burgonya |
| 6 evőkanál méz       | 1 kávéskanál őrölt chili   | 1 dl olaj              | 10 dkg vaj         |
| 6 gerezd fokhagyma   | paprika                    | 1,5 dl vörös bor       | só                 |
| 1 fej vöröshagyma    | 1 kk só                    |                        | őrölt bors         |

## Elkészítés:



Előkészítés: 30 perc

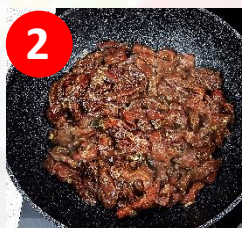
Elkészítés: 1-1,5 óra

A bort tessék szépen beleönteni! Ettől lesz nagyon szép színe, na és persze fenséges íze. A végén nyugodtan szórd meg chili pehellyel, ha szeretnéd, hogy csípősebb legyen.



1

A hátszín lehártyázzuk, és vékony csíkokra vágjuk. Összekeverjük egy tálban a fűszerekkel, zúzott fokhagymával, mézzel, olajjal, Worcester szósszal és félrerakjuk a hűtőbe pihenni.



2

Egy óra múlva kivesszük a hűtőből és kicsit várunk, míg átveszi a szoba hőmérsékletét. Felforrósítunk egy tapadásmentes edényt, és a húscsíkokat elkezdjük lepirítani.



3

A hagymát konyhai aprítóval elpürésítjük, és a húshoz keverjük, a vörösbort apránként adagoljuk, míg a hús meg nem puhul.



4

A meghámozott krumplit lereszeljük. Leöblítjük hidegvízzel.



5

Egy serpenyőt felforrósítunk, megolvasztunk benne egy darab vajat és rátesszük 1 evőkanál reszelt krumplit, lenyomkodjuk, megsózzuk, borsozzuk. Mindkét oldalát arany barnára sütjük.



6

Közben a hagymát teljesen szétpároljuk a hússal együtt. Lassan a szószból elpárologtatjuk a vizet, hogy szép sűrű legyen.