



Tepsis tarjahalom

Hozzávalók



8 szelet tarja / karaj
/csirkemell csont nélkül
1,5 kg burgonya
2 nagy fej vöröshagyma

200 g bacon / füstölt szalonna
15 dkg trappista sajt
3 -4 evőkanál tejföl
1 evőkanál olaj

2 mokkás kanál fokhagymapor
2 mokkás kanál só
1 mokkás kanál őrölt színes bors

Elkészítés:



Előkészítés: 20 perc
Sütés: 105 perc

Csak egy tepsí. A köret és a hús együtt sültve igazi szaftos egytálételt ad.

Mint a legtöbb esetben ezt is ízlésedhez igazíthatod.



1 A burgonyát megpucoljuk, és felkarikázzuk, egy hőálló edénybe, tepsibe tesszük, amit kicsit beolajozunk. Felkarikázzuk a megpucolt hagymát, és a burgonyára szórjuk, majd megsózzuk.

2 A felszeletelt húsokat sózzuk, borsozzuk, megszórjuk a fokhagyma por felével.

3 Beterítjük szalonnával, lefedjük alufóliával, és 180 fokban kb. 90 percig sütjük.



4 Levesszük a fóliát, és a hússzeleteket megkenjük fokhagymás tejföllel.

5 Megszórjuk sajttal, és visszatesszük a sütőbe.

6 200 fokon kb. 15 percig sütjük, hogy a sajt szépen ráolvadjon, és megpiruljon.