



Köményes sertéshús petrezselymes burgonyával

⌚ 40–45 Perc 

Elkészítés

- 1 50 gramm olvasztott sertézsírban pirítsunk meg egy fej közepesen finomra vágott hagymát, amíg aranysárga nem lesz. Ezután adjunk hozzá ½ kilogramm vastagon szeletelt sovány sertéshúst, ízlés szerint sót, nagy csipet köményt, kevés őrölt borsot, egy gerezd zúzott fokhagymát és 1-2 evőkanál paradicsompürét.
- 2 Fedjük le, és hagyjuk a saját levében főni, amíg a hús megpuhul, de még egyben marad.
- 3 Ezután szórjunk rá egy evőkanál lisztet, alaposan keverjük meg, és szükség esetén adjunk hozzá annyi vizet, hogy sima, híg szószt kapjunk. A köményes húst teljesen pároljuk meg ebben a szószban.
- 4 Tálaljuk sós burgonyával vagy petrezselymes burgonyával: 1 kilogramm hámozott burgonyát vágjunk negyedekre, majd hideg vízben mossuk meg, ízlés szerint sózzuk, nagy csipet köménnyel szórjuk meg, és félig lefedve hideg vízben tegyük fel főni.
- 5 Miután a burgonya megpuhult, de még nem esik szét, öntsük le róla a vizet, és hagyjuk lefedve gőzölni, amíg teljesen puha és kissé száraz nem lesz.

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkta

50 g	Sertézsír
500 g	Sovány sertéshús
1 db	Apróra vágott vörshagyma
1	Gerezd fokhagyma
1 ek.	Liszt
1.5 ek.	Paradicsompüré vagy sűrített paradicsom
	Víz, szükség szerint
2 ek.	♦ Kömény, egész
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Feketebors, őrölt

A petrezselymes burgonyához

1 kg	Burgonya
1 ek.	♦ Kömény, egész
	♦ Tengeri só, durva szemű
1	Marék petrezselyem, aprítva

TIPP: Az ínycsiklandozó petrezselymes burgonya elkészítéséhez egy marék apróra vágott petrezselymet keverjük össze egy evőkanál vajjal, és adjuk hozzá a sós burgonyához.

