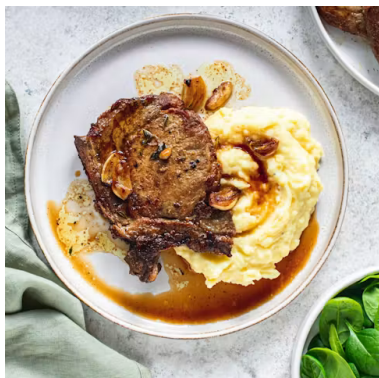




Sertésszelet fokhagymás mártással és krémes burgonyapürével

⌚ 35—45 Perc 

Elkészítés

Összetevők 6 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

900 g	Csontos sertéskaraj (6db)
50 ml	Olívaolaj
50 g	Vaj
6 gerezd	Fokhagyma
Fél	Citrom leve
0.5 csomag	♦ Sertéssült fűszersó

A krumplicpüréhez

600 g	Krumpli
50 g	Vaj
120 ml	Tej
80 g	Zsíros tejföl
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Tarkabors, egész
	Petrezselyem a tálaláshoz

- 1 Először is tölts meg egy fazekat vízzel, és állítsd magas hőfokra. Közben hámozd meg, mosd meg és vágd 1,5x1,5 cm-es kockákra a burgonyát. Tedd a burgonyát a forrásban lévő vízbe, és főzd 20 percig.
- 2 Közben a húst papírtörővel töröld szárazra, és fűszerezd Kotányi fűszerekkel. Pucold meg a fokhagymagerezdeket, és vágd csíkokra. Melegíts fel egy nagy serpenyőt közepes lángon, és öntsd bele az olívaolajat. Most tedd bele a karajszeleteket, és mindkét oldalukon négy percig pirítsd. Ezután add hozzá a vajat és a fokhagymát, süsd egy percig, majd vedd le a tűzről. Öntsd le citromlével, forgasd meg a húst, és fedd le a serpenyőt, hogy melegen tartsd a húst.
- 3 Szűrd le a főtt burgonyát, és tedd vissza a fazékba. Ezután add hozzá a többi hozzávalót a petrezselyem kivételével, és tedd vissza alacsony hőfokra. Krumplinyomóval kívánt állagú pürét kapunk.
- 4 Tálald a pürét a karajjal, és szórd meg apróra vágott petrezselyemmel.

