# Sertésszelet fokhagymás mártással és krémes burgonyapürével

35—45 Perc

## Elkészítés

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 papírtörlővel 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.

## 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 krumplipüréhez

| | |
|---|---|
| 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 |