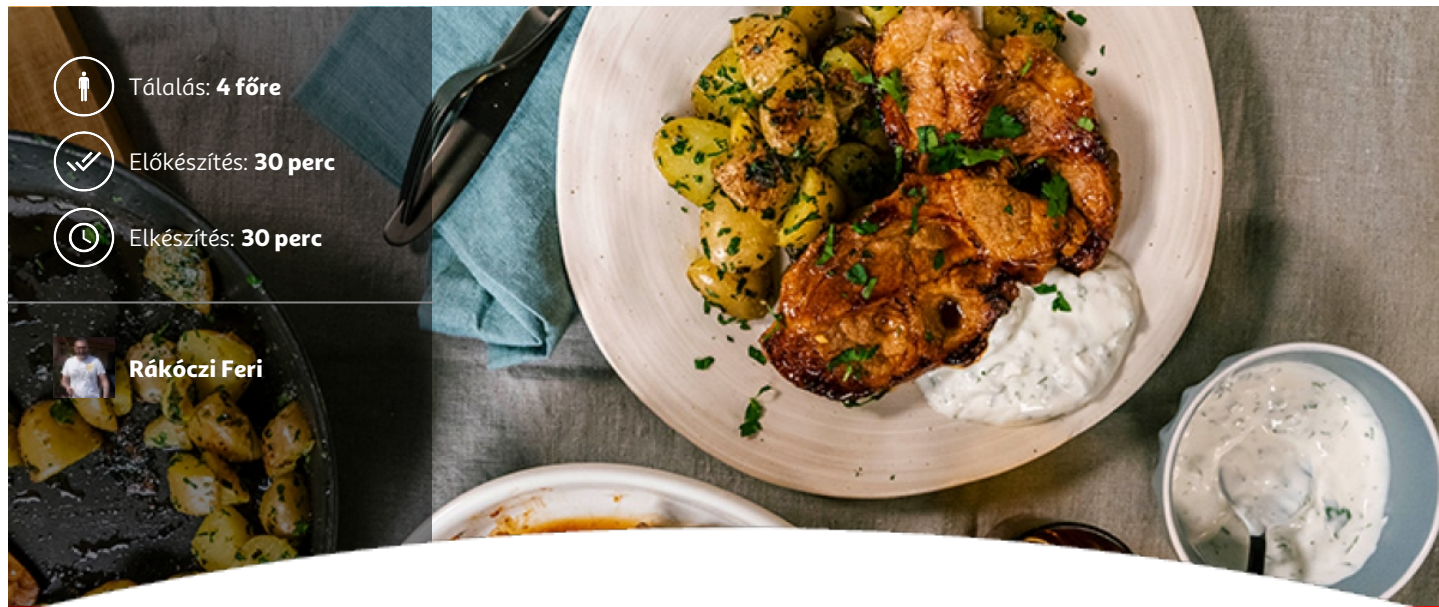




Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **30 perc**



Elkészítés: **30 perc**



Rákóczi Feri

MÉZES-CHILIS TARJA PETREZSELYMES KRUMPLIVAL

Vannak olyan ikonikus alapanyagok, melyek szezonját már alig várja mindenki, és vannak olyanok, melyek tökéletes minőségben minden évszakban elérhetőek. Ez a recept mindkettőre alapoz! Ha a Gazdától az asztalig program háztáji sertéseiből választasz, akkor biztos lehetsz benne, hogy kizárólag háztáji körülmények között, nagy mozgástérrel rendelkező, szigorúan ellenőrzött takarmányon nevelt disznó húsát fogyasztod. Programunk keretein belül már több mint 70 gazda neveli ilyen magas színvonalon az állatait, ügyelve a te és családod egészségére. A hús mellé a köretünk a közkedvelt krumpli lesz, ahogy kell, zsíron lepírítva, és nem főzve, csak párolva.

HOZZÁVALÓK

4 szelet Auchan
Gazdától az Asztalig
háztáji sertéstarja

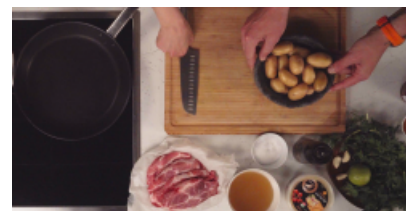
6 evőkanál csípős vagy
édes chiliszósz
4 evőkanál méz
3 gerezd fokhagyma
1 db lime leve

1 kevés só, bors, olaj
1 kg aprószemű
krumpli
2 dl zöldségalaplé

vagy víz
1 nagy csokor
petrezselyem
1 evőkanál kacsazsír
ALLERGÉNEK

1

A krumplit hideg vízben mosd meg, ha van egy-egy piszkosabb folt, akkor azt dörzskefével szedd le.



2

Tedd egy magas falú lábasba, öntsd alá az alaplé felét, és fedő alatt kezd el párolni. Néha rázza forgasd át. Időnként nézz rá, ha látod, hogy elpárolgott a folyadék, akkor pótolod.



3

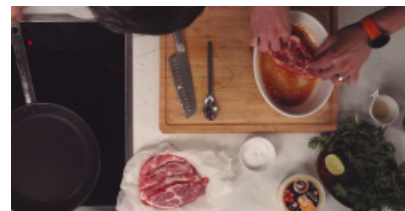
Amikor megpuhult, és nincs alatta alaplé, akkor mehet hozzá a zsír, majd a friss petrezselyem. Sózd meg, forgasd össze, és kész is van.



A jó minőségű tarja kissé zsíros, de ettől ne ijedj meg. Ahol a zsír, ott az íz! Keverd

4

össze ennek a pofonegyszerű pácnak a hozzávalóit, majd alaposan forgasd bele a szeleteket.



5

Forrósítsd fel a serpenyőt vagy izzítsd be a grillsütőt. Sózd, borsozd a húst, majd kezd el sütni. Mindkét oldalán kb. 5-5 percig kell sütnöd, persze ez függ a hús vastagságától is.



6

Ha kész, tálald a frissen készült petrezselymes krumplival.



**Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!**

