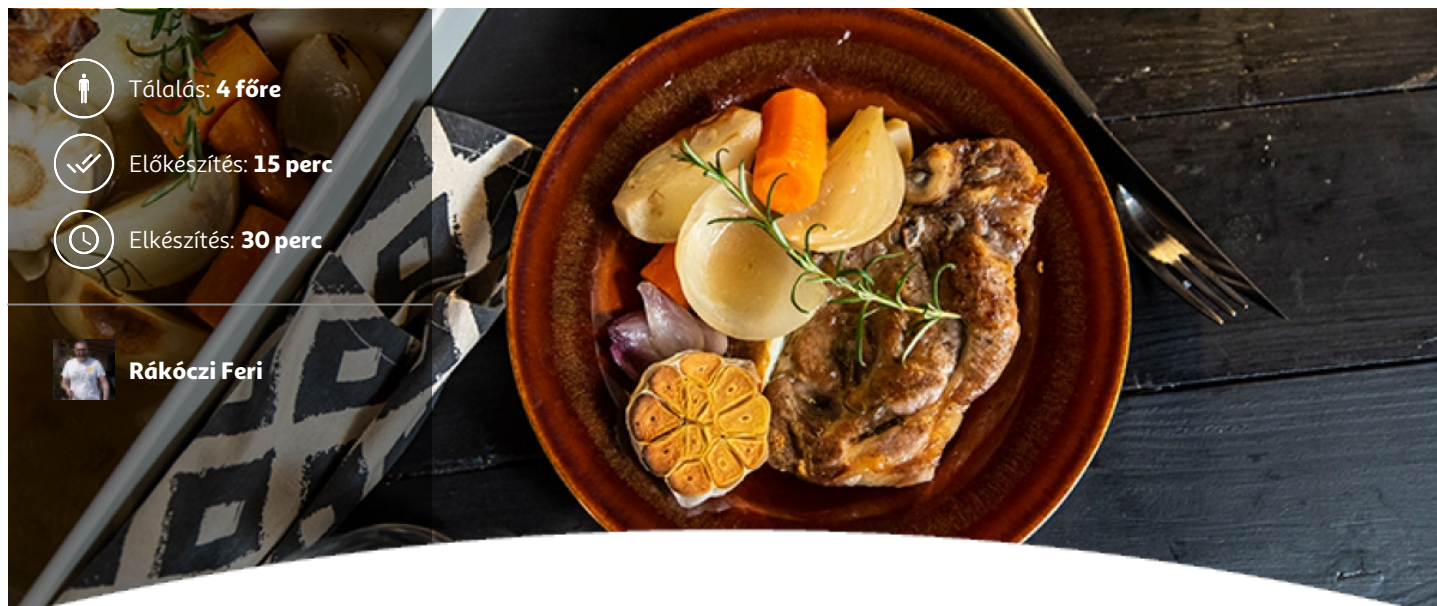




Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **15 perc**



Elkészítés: **30 perc**



Rákóczi Feri

TARJA, SÜLT ZÖLDSÉGEKKEL

Ez egy igazi, eredeti Mama recept az újkígyósi kiskonyhából! Anyám rengeteget dolgozott apámmal együtt, de mindig igyekezett finom ételeket az asztalra tenni. A súlyomból pedig látszik, hogy ez sikerült is neki:-) Tíz perc alatt összedobtda, hiszen az alapvető zöldségek nálunk homokban elvermelve húzták ki a téli hónapokat, és a disznóvágós időszakban friss húst is lehetett szerezni. Egy fél óra elteltével pedig már illatozott is a konyha, mi pedig nyálcsorgatva vártuk az ebédet.

HOZZÁVALÓK

4 db sertés tarja
3 db 3 sárgarépa

4 db 4 közepes krumpli
1 fej vöröshagyma
1 fej lilahagyma

2 gerezd fokhagyma
1 ág friss rozsmaring
3 evőkanál olaj
1 dl alaplé vagy

fehérbor
1 csipet Só, bors
ALLERGÉNEK

1

A felforrósított serpenyőbe öntsd bele az olajat, majd pirítsd körbe a tarja szeleteket. Legyen szép aranybarna, közben sózd, borsozd.



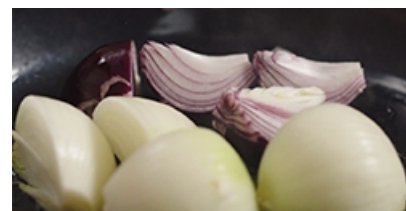
2

Tisztítsd meg a zöldségeket, a répát vágd kb 2-3 centis darabokra, a hagymát és a répát negyedeld.



3

Pirítsd meg a hús mellett a két féle hagymát is, az a jó, ha minden kicsit "odakap".



4

Rakd egy tepsibe a megpirított húst, hagymát és a zöldségeket, a megzúzott fokhagymákat és két ág rozsmaringot. Öntsd rá az alaplevet.

5

Fedd le, és lassan párold addig, amíg megpuhul a répa is. Eddigre el kell, hogy párologjon a folyadék.

6

Emeld a hőfokot, és pirítsd le az egész serpenyő tartalmát.



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

