

Kossuth-rostélyos

Hozzávalók:

- 80 dkg marha hátszín
- 10 dkg füstölt szalonna
- 10 dkg TV-paprika
- 10 dkg paradicsom
- 10 dkg vöröshagyma
- 5 dkg fokhagyma
- 40 dkg burgonya
- 20 dkg csiperkegomba
- só, őrölt fekete bors, őrölt kömény, őrölt fűszerpaprika

Elkészítése:

A füstölt szalonnát apró kockákra daraboljuk, zsíráját kiolvasztjuk. Ebben elősütjük a 4 szelet hátszínt, majd rátesszük a kockázott vöröshagymát, TV-paprikát, karikára szeletelt fokhagymát, és a cikkekre darabolt paradicsomot. Ízesítjük, fűszerezzük.

Ízlés szerint fél angolosra vagy készre pároljuk.

Közben elkészítjük a töltött burgonyát.

Ehhez a burgonyát megmossuk, majd kiskanállal mélyedést vágunk ki belőle. Sós vízben megfőzzük, lecsepegtetjük. Gombaragut töltünk bele: a finomra vágott vöröshagymát olajon megfonnyasztjuk, beletesszük a cikkekre vágott gombát, ízesítjük.

Tálaláskor a lecsós hátszínszeletre helyezzük a töltött burgonyát.

Séfünk tippje: A burgonyát zöldségraguval is tölthetjük.