

Brassói aprópecsenye – streetfood tálalásban

Hozzávalók:

- 10 dkg füstölt szalonna
- 5 dkg fokhagyma
- 40 dkg sertésszűzpecsenye
- 40 dkg burgonya
- 4 db paprikás buci
- 10 dkg színes koktélpáradicsom
- 4 dkg levélsaláta
- só
- őrölt fekete bors
- étolaj
- 0,5 dl majonéz
- zöldfűszerkeverék

Elkészítés:

A füstölt szalonnát kockára daraboljuk, serpenyőben kiolvasztjuk, majd zsírjából kivesszük.

A vékony szeletekre vágott, lehártyázott szűzpecsenyét a szalonna zsírjában hirtelen kisütjük, ízesítjük a karikára darabolt fokhagymával, és fűszerezzük.

A sült szűzpecsenyére helyezük a megfőzött, lehűtött, megpuccolt és felkarikázott burgonyát, majd az egészet összepirítjuk.

A félbevágott paprikás buciba helyezük a brassói aprópecsenyét, amibe már visszatettük a füstölt szalonnát, megszórjuk salátával és a felkarikázott koktélpáradicsomokkal, megöntözzük a mártással, végül ráhelyezzük a zsemlék kalapját.

Séfünk tippje: Zsemle helyett bagettben is tálalhatjuk.