

Gombás aprópecsenye

Hozzávalók:

- 80 dkg sertéscomb
- 30 dkg csiperkegomba
- 15 dkg füstölt szalonna
- 1 TV-paprika
- 1 paradicsom
- 1 fej vöröshagyma
- 1 gerezd fokhagyma
- 2 dl tejföl
- 1 kávéskanál mustár
- 2 evőkanál finomliszt
- só, őrölt fekete bors
- fűszerpaprika, chili ízlés szerint
- víz

Elkészítése:

A húst és a szalonnát csíkokra vágjuk. A gombát felszeleteljük, a vöröshagymát apróra vágjuk. A paprikát és a paradicsomot felkockázzuk, a fokhagymát összezúzzuk.

A kipirított szalonnán megfonnyasztjuk a hagymát, rátesszük a zúzott fokhagymát. A chiliből 4 karikát vágunk (ügyelve, nehogy nagyon csípős legyen). A paprikát, a paradicsomot a fűszerpaprikával pár percig pároljuk.

Hozzáadjuk a húst, kevés vízzel (3 dl) felengedjük, és puhára főzzük. Ízesítjük. Amikor a hús megfőtt, hozzáadjuk a gombát, és még egy kis fűszerpaprikával meghintjük.

Habarást készítünk, amihez teszünk egy kiskanálnyi mustárt is. Csomómentesre keverjük, hőkiegyenlítést végzünk, és végül átszűrve az ételhez adjuk; összefőzzük.

Kóstolás után tovább fűszerezhetjük.

Séfünk tippje: Rizzsel, galuskával vagy tésztával tálaljuk.