

Huszár rostélyos

Hozzávalók:

- 60 dkg burgonya
- 10 dkg füstölt szalonna
- 20 dkg vöröshagyma
- 60 dkg marha rostélyos
- 20 dkg paradicsom
- 10 dkg tv-paprika
- 1 db kápia paprika
- 6 gerezd fokhagyma
- só, őrölt fekete bors, étolaj
- őrölt fűszerpaprika
- petrezselyemzöld
- 1 dl víz

Elkészítése:

A füstölt szalonnát felkockázva serpenyőben kiolvasztjuk, majd behelyezzük a kockára vágott vöröshagymát. A paprikákkal, paradicsommal, valamint a karikára vágott fokhagymával együtt megdinszteljük. Ízesítjük, fűszerezzük, egy kevéske petrezselyemzölddel óvatosan átforgatjuk.

Külön edényben megfőzzük a kockára vágott burgonyát, majd a főzőléből kiszedve a raguhoz keverjük. Kevés őrölt fűszerpaprikával megszórjuk, és vizet teszünk hozzá (kb. 1 dl).

A rostélyost kevés olajon ízlés szerint megsütjük, közben fűszerezzük.

Tálaláskor a ragu mellé tesszük a készre sült húst.

Séfünk tippje: A lecsós raguba vörösbort is tehetünk.