

## Viharsarki chilis sült oldalas

### Hozzávalók:

- 1,2 kg sertésoldalás
- 20 dkg füstölt szalonna
- 10 dkg hungarikum gyulai kolbász
- 20 dkg csiperkegomba
- 10 dkg vöröshagyma
- 20 dkg tv-paprika
- 20 dkg kápia paprika
- 40 dkg serpenyős burgonya
- őrölt fűszerpaprika
- egész kömény
- őrölt fehérbors
- só
- étolaj
- chililekvár
- díszítéshez: petrezselyemzöld

### Elkészítése:

Az oldalast befűszerezzük, majd a 180 fokra előmelegített sütőben locsolgatva, kenegetve sütjük.

A füstölt szalonnát apró kockákra daraboljuk, kiolvasztjuk. A zsírjában a karikára vágott kolbászt és vöröshagymát a paprikákkal lepirítjuk, végül hozzáadjuk a cikkekre vágott paradicsomot és csiperkegombát.

Ízesítjük, fűszerezzük.

Hozzáadjuk a külön, fűszeres vízben megfőtt burgonyát, vágott petrezselyemmel megszórjuk.

Készre pirítjuk, és a sült oldalassal együtt tálaljuk.

**Séfünk tippje:** Az oldalast diszkoszban is elkészíthetjük.

### Chililekvár elkészítése:

1 kg chilipaprikát 1 kg kápia paprikával ledarálunk. 1 kg cukrot 1 liter 10 %-os ecetben feloldunk. Az egészet feltesszük főni. Kb. 2 órán keresztül főzzük, a paprikák víztartalmától függően.