

Zöldborsófőzelék sült sertésdióval

Hozzávalók:

- 80 dkg sertésdió (a sertéscomb része)
- 0,5 kg zsenge (vagy fagyasztott) zöldborsó
- 1 dl étolaj
- 10 dkg vaj
- 2 evőkanál finomliszt
- 6 dl tej
- só
- őrölt fehér bors
- petrezselyemzöld
- cukor

Elkészítése:

A sertésdiót formázzuk, fűszerezzük. Forró olajon lepirítjuk, majd tepsibe helyezük, és étolajjal lefényezzük. Kevés vizet öntünk alá. Előmelegített sütőben locsolgatva sütjük.

A vajat felmelegítjük, ráöntjük a zöldborsót, és megszórjuk finomra vágott petrezselyemzölddel. Ízesítjük.

Amikor már elég puha a zöldborsó, megszórjuk finomliszttel, és kicsit pirítjuk, majd hideg tejjel felengedjük. Közepes lángon kiforraljuk.

Tálaláskor a főzelék mellé helyezük a sült sertéshúst.

Séfünk tippje: A húst sütés után 10 percre pihentetjük.