



Stroganoff-variáció sertésszűzre

Egyedi recept, gomba nélkül.

Hozzávalók:

- 800 g sertésszűz
- 70 g paradicsompüré
- 250 g bacon
- 2 fej hagyma (nagy)
- 3-5 gerezd fokhagyma
- 100 g gyöngyhagyma
- 2 ek dijoni mustár
- 2-3 dl fehérbor
- 4 dl tejszín
- 130 g csemegeuborka
- olaj vagy zsír
- só, bors, szerecsendió

Elkészítés:

- 1 Kevés zsíradékon aranybarnára pirítjuk a paradicsompürét, majd rádobjuk az ujjnyi csíkokra vágott húst. Azt is lepirítjuk, sózzuk, borsozzuk. Ha kész, egy időre félretesszük.
- 2 Egy nagyobb serpenyőben a szalonna kiolvasztott zsírján a félfőre vágott hagymát, a gyöngyhagymákat és a kinyomott fokhagymát megpirítjuk.
- 3 Jöhet bele a mustár, azt is jól megpirítjuk. Sóval, borssal, szerecsendióval ízesítjük. Ezután érkezik bele a bor. Ha elfőtt az alkohol, hozzáöntjük a tejszínt.
- 4 Ha ez is fölforrt, belekeverjük a húst, végül hozzáadjuk a vékony szeletekre vágott uborkadarabokat.

Megjegyzés:

Köret: rizs, rösztli, egyéb krumplis köret