



Gasztrobloggerekkel - Adventtől, Karácsonyig XIX. Ananászos sertéscsíkok

2009 december 11. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Ideje elkezdni a készülődést, legalábbis gondolatban... Aki biztosra akar menni, és nem kísérletezik a karácsonyi vacsorával, próbálkozzon Magyarország legjobb Gasztrobloggereinek ünnepi receptjeivel! Naponta jelentkez?

sorozatunkból nagyszerű ünnepi menü sor készíthető el.

Ananászos-gombás sertéscsíkok

Hozzávalók:

- 1 fej vöröshagyma
- 70 dkg színhús (comb, lapocka, de lehet akár csirkemell, pulykamell is)
- 40 dkg gomba
- 1 doboz ananászkonzerv
- 2 dl tejszín
- 1 ek. ételkéményítő
- só, bors

A vöröshagymát finomra vágjuk, pici olajon üvegesre pároljuk. A gombát megtisztítjuk, szeletekre vágjuk.

A húst vékony csíkokra vágjuk, rádobjuk a hagymára, kevergetve fehéredésig sütjük. Hozzáadjuk a gombaszeleteket, s pici vizet alóntva majdnem puhára pároljuk. (a hús is és a gomba is levet ereszt!)



A főzés vége előtt a majdnem kész gombás húshoz adjuk a darabolt ananászt, a levét is öntsünk hozzá bátran! Sóval, borssal ízesítjük, készre főzzük.

A keményítőt kevés hideg vízzel majd a tejszínnel simára keverjük, és folyamatos kavargatás mellett az ételhez adjuk. Kiforraljuk.

Párolt rizzsel vagy főtt tésztával tálaljuk.

Chef Viki

<http://thechefviki.blogspot.com/>



DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD
A trianoni gyalátról tabumentesen

„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló