

Bátaszéki pecsenye

Hozzávalók: 1kg marhafelsál, 10 dkg gomba, egy kávéskanál reszelt vöröshagyma, 5 dkg füstölt szalonna, egy kávéskanál olaj, 3 ecetes uborka, 1 fej vöröshagyma, 2 evőkanál zsír, 2 szem paradicsom, 2 cső zöldpaprika, só, törött bors.

Elkészítés: A szép, tömör húsdarabot úgy vágjuk be kétszer párhuzamosan, hogy a húst szétterítve, egyujjnyi vastag, téglalap alakú húsdarabot kapjunk. Széleiről a fölösleges húst levágjuk, és megdaráljuk. Az olajban megpirítjuk a reszelt hagymát, megpároljuk benne a karikára vágott gombát, megsózzuk, megborsozzuk, és összedolgozzuk a megdarált hússal. A finomra vagdalt szalonnával ízesítjük, és vékonyan a húsrá simítjuk. A közepére hosszában vékony uborkákat rakunk, és összegöngyölve átkötjük. Megforrósítjuk a zsírt, fedő alatt megpároljuk benne a kockára vágott hagymát, megforgatjuk benne a húst, mellérakjuk a paprikát meg a paradicsomot, megsózzuk, és puhára pároljuk. Tálaláskor a tálalást rizzsel alapozzuk, erre fektetjük a zsineg nélküli, folszeletelt húst, és az egészet leöntjük az áttört mártással.

Helyi gasztronómiai specialitás, mely országosan is ismert.

