

Bátaszéki rizs

Hozzávalók: 110 dkg sertéshús, 16 dkg zsír, 32 dkg vöröshagyma, 2 dkg paprika, 3 dkg só, 15 dkg lecsó, 5 dkg zsír, 60 dkg rizs, 15 dkg gomba, 10 dkg juhtúró, 5 dkg vaj, 7 dkg liszt, 3 dl tejföl, 2 db tojássárgája

Elkészítés: A finomra vágott hagymát a felhevített zsírban zsemleszínűre pirítjuk, megszórjuk paprikával, gyorsan elkeverjük benne, majd azonnal rátesszük a 2 cm-es kockákra vágott húst. Keverés mellett lepörköljük, hozzáadjuk a lecsót, nagyon kevés vízzel fedő alatt félpuhára pároljuk. A megmosott, lecsurgatott rizst kevés felhevített zsírban keverés mellett kissé megfuttatjuk, és ráöntjük a zsírjára lepirított húsról, kétszer annyi vizet adva hozzá, mint amennyi rizs volt. Mielőtt a hús és rizs megpuhulna, hozzátesszük a szeletelt gombát is, és friss juhtúrót morzsolunk bele. Ha elkészült, az egészet tűzálló tárla halmozzuk, és befedjük egy sűrű mártással, azzal forró sütőben világosbarnára sütjük, és azonnal asztalra adjuk. A mártáshoz vajás rántást készítünk, kevés vízzel és tejjel feleresztjük, majd a tűzről levéve, simára keverjük benne a tojássárgáját.

Helyi gasztronómiai specialitás, mely országosan is ismert.

