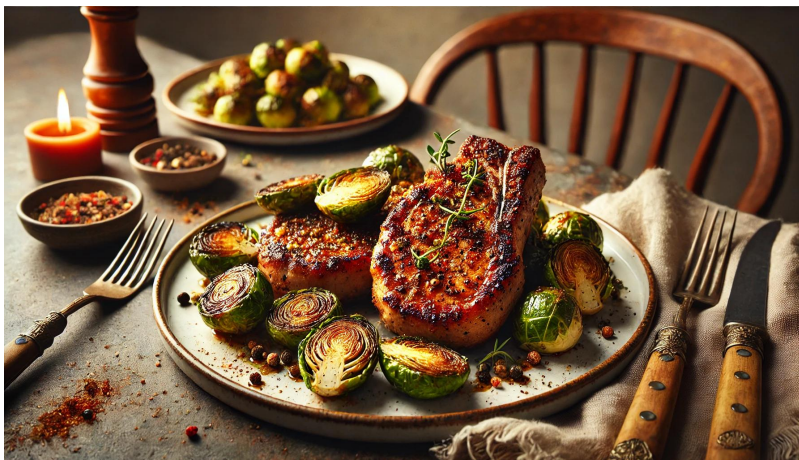


F szeres sertéskaraj sült kelbimbóval



Feltöltötte:
Finta László

Hozzávalók

4 szelet sertéskaraj

2 gerezd fokhagyma (összezúzva)

1 teáskanál paprika

1 teáskanál kömény

Só és bors

2 ev kanál olívaolaj

500 g kelbimbó (félbevágva)

1 ev kanál balzsamecet

Elkészítés

Elkészítés:

Kend be a sertéskarajokat fokhagymával, paprikával, köménnyel, sóval és borssal, majd locsold meg olívaolajjal.

Egy serpenyőben megsütöd a sertéskarajokat oldalanként 5-6 percig, amíg aranybarnára sülnek.

Közben egy tepsiben 200 ° C-ra előmelegített sütőben megsütöd a kelbimbókat 20-25 percig, amíg megpuhulnak és kissé karamelizálódnak.

A végén locsold meg a kelbimbót balzsamecettel.

Tálald a sült karajt a kelbimbóval.