

Ízletes göngyölt karaj



Feltöltötte:
Finta László

Hozzávalók

4 személyes adaghoz:

4 nagyobb szelet karaj

1 kisebb fej hagyma

1 kisebb paprika

50 dkg gomba

3-4 ek. olaj

1 dl fehérbor

3 ek.vaj

3 ek.liszt

3 dl csirkeleves kockából

1 dl f z tejszín

1 tk. szójaszós

ételízesít

só, bors

Elkészítés

Elkészülők:

A húst kiklopfolom, és megszórom ételízesítvel. A paprikát, a hagymát megtisztítom, felaprítom.

A gombát megmosom, megtisztítom. Négy darabot apróra vágok, a többit pedig nagyobb kockákra.

Elkészítem:

1; Megpirítom a hagymát 1 ek. olajon, hozzáadom a paprikát, az apróra vágott gombát, és megpárolom.

2; A hússzeletekre rakok egy kevés masszát, feltekerem, és fogvájóval összetűzöm.

Ez egy kicsit macerás, viszont fontos művelet. Ha nincs jól összetűzve, kifolyhat a töltelék sütéskor.

3; A maradék olajon minden oldalát átsütöm a hústekercseknek.

Amikor szépen sülni kezd, felöntöm a borral, és addig sütöm, míg csak a zsírja marad. Én száraz vagy félszáraz bort használok.

A húst tálra kisedem és melegen tartom.

4; Ebben a serpenyűbe teszem a vajat, és megpárolom rajta a többi gombát, majd rászórom a lisztet, és összekeverem.

Hozzáadom a csirkelevest és a tejszínt, összekeverem, és néhány percig lassú tűzön főzöm.

Ízlés szerint sóval, borssal, szójaszósszal ízesítettem.

Jó étvágyat kívánok hozzá!