

Karaj, ahogy még nem csináltam



Feltöltötte:
Finta László

Hozzávalók

6 db vékonyra szeletelt karaj

2 nagyobb burgonya

majonéz

mustár

2 nagy fej hagyma

1 szeletelt gomba konzerv

4 gerezd fokhagyma vagy fokhagyma granulátum

füstölt sajt

só

rölt fekete bors

rölt cayenne bors

margarin

vaj

Elkészítés

Egy hálós (hús mennyiségétől függő méret) tálat margarinnal kikentem.

A karajt és a közepesen vastagra karikázott krumplit egymás mellé helyeztem el, kicsit fedve egymást.

Annyi sort tettem az edénybe egymás mellé, amennyit megengedett a hús és krumpli mennyisége.

Meghintettem sóval, fekete borssal és őrölt cayenne borssal.

Egy kisebb tálban kikevertem majonézt, mustárt, zúzott fokhagymát és 2 csipet sót.

Itt ízlés szerinti mennyiséget használtam a hozzávalókból.

Az így kapott keverékkel egyenletesen megkentem a húst és krumplit.

Egy serpenyőben, kevés vajon, enyhén pirítottam meg a félbevágott, karikázott hagymát.

Hozzá tettem a szeletelt gombát és fedő alatt pároltam kevés vízzel. Sóval és borssal ízesítettem.

Amikor elkészült, akkor egyenletesen elosztva ráterítettem a krumplis hússal.

Reszeltem rá füstölt sajtot rendesen, mert így szeretjük. Fóliával takartam be, és irány a sütő.

Előmelegített sütőben, 200 fokon, 1 óráig sütöttem.

Jó étvágyat hozzá!