

Karaj gombás-hagymás borítással



Feltöltötte:
Finta László

Hozzávalók

6 db vékonyra szeletelt karaj

2 db nagyobb burgonya

2 nagy fej hagyma

4 gerezd fokhagyma

1 üveg vagy konzerv szeletelt gomba

majonéz

mustár

chili paprika őrlemény

só

rölt fekete bors

margarin

vaj

Elkészítés

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

A sütőt bekapcsoltam és 200 Celsius-fokra előmelegítettem.

A karajjal kezdtem a sort, amire a következő sorban a krumplit helyeztem előkevés fedéssel egymásra téve.

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

Enyhén sóztam, borsoztam és megszórtam rólt chili paprikával.

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

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.

Fóliával takartam be, és irány a sütő.

Előmelegített sütőben, 200 fokon, 1 óráig sütöttem. Aztán lekerült a fólia és 10-12 percig még pirítottam.

Arra figyelni kell, hogy ne száradjon ki a hús, ezért 5 perc után már érdemes ránézni.

Jó étvágyat kívánok hozzá!