

## Brassói aprópecsenye

### Hozzávalók:

35 dkg sertéshús  
1fej hagyma  
Étolaj vagy zsír  
Só  
Bors  
Fűszerek  
8-10 szem burgonya



### Készítés:

A hagymát apróra vágom és üvegesre párolom egy kanál zsíron. Közben a húst vékony csíkokra aprítom, és a hagymára teszem. Erős tűzön, kevergetve, átsütöm. Ízlés szerint megsózom, fűszerezem és kevéske vizet aláöntözgetve, fedő alatt néha megkevergetve készre sütöm.

Közben a krumplit meghámozom, megmosom, majd egészben felteszem főzni. Forró vizet öntök rá, mert így jobb ízű lesz. Sót nem kell bele tenni. Miután felforr, egy-két percig főzöm, leöntöm a vizet, és kihűtöm az egész krumplikat. Hűlés után kis hasábbokra vágom. Az étolajat felhevítem, és kis adagokban kisütöm benne a krumplit.

Mikor ezzel is kész vagyunk, összekeverjük a megsült húst, és a kisült burgonyát. Erős tűzön, kevergetve, jól összesütjük.

Nagyon finom, szűzpecsenyéből pedig fenséges eledel!

*Megjegyzés:* Míg paradicsomot és paprikát tettem bele, nem volt az íze olyan, mint ahogy mi szeretjük.

A krumplit azért főzöm meg egy kicsit, mert hamarabb megsül a zsírba és nem szívbe annyi zsírt.