

## Gombás szelet

### Hozzávalók:

4-5 szelet sertés karaj  
1 üveg szeletelt gomba  
1 kisebb vöröshagyma  
3 kanál liszt  
3 dl tejföl  
Kevés tej  
Só, bors, fűszer keverék  
Étolaj



### Készítés:

A húsokat megmossuk, a vízből lecsepegtetve, a vizet leitatva, minden szeletet kicsit kiklofrolunk. Az egyik oldalát lisztbe mártjuk. Az étolajat felforrósítjuk, és a szelet húsokat lisztes oldalával lefelé beletesszük, majd megfordítva, a másik oldalt is átsütjük. Egy tányérra kiszedjük, és az olajba belerakjuk a gombát. Erős hőmérsékleten, kevergetve lepirítjuk, majd hozzáadjuk az apróra vágott hagymát. Mikor jól összesült a gomba és a hagyma, rárakjuk az elősütött húsokat. Kevés víz aláöntésével folytatjuk a főzést. Kis idő elteltével, megsózzuk, borsozzuk, és fűszerezük ízlés szerint. Időnként megkeverve, kis víz hozzáadásával, készre sütjük. A húsokat félre húzva, egy kanál lisztet keverünk a húslébe, és felengedjük egy decinyi tejjel, majd hozzákeverjük a tejfölt. Összeforraljuk az egészet. Tálalhatjuk tésztával, nokedlival, de tócsnival a legfinomabb.