

# PYTT Y PANNA SERPENYŐS FALATKÁK

## 4 személyre

- 2 vastag vagy 6 nagyon vékony szelet húsos füstölt baconszalonna, az elérhető legjobb minőségű
- 2 szál főtt, füstölt vagy közönséges kolbász, az elérhető legjobb minőségű
- 300 g főtt marhaszegy vagy más maradék főtt hús
- 80 g lehéjazott szalámi
- 2 kisebb megtisztított vöröshagyma
- 3 nagy felnegyedelt sárgarépa
- 1 kg tisztára súrolt burgonya
- néhány szál friss rozmarying és kakukkfű letépkedett levelei
- tengeri só és frissen őrölt fekete bors
- 4 fűrtójas
- egy üveg kapros savanyúság a tálaláshoz

## Az öntethez

- 1 kávéskanál jó minőségű mustár
- 1 evőkanál jó minőségű almaecet
- 3 evőkanál extra szűz olívaolaj
- egy kis marék finomra aprított friss snidling
- egy kis marék durvára aprított friss kapor
- egy kis marék friss petrezselyem letépkedett levelei

Bárcsak ismertem volna már korábban is ezt a fogást, hiszen pontosan az a fajta zseniális mindennapi étel, amit annyira imádkok. Lényegében amolyan haséféleség. Akivel csak beszéltem róla Svédországban, mindenkinek megvolt hozzá a maga kedvenc receptje – ez itt az enyém. Az egyetlen dolog, ami a jelek szerint általános érvényű, hogy az ételnek korábbról maradt húst és burgonyát is tartalmaznia kell. Az alapelv, hogy minden hozzávalót nagyjából 1-2 cm-es kockákra kell vagdosni, és ahogy sorra kerülnek, úgy adagold a serpenyőbe. Folyamatosan vagdoss és piríts egészen addig, amíg minden szép puhára nem sül. Ha látni akarsz, Svédországban hogyan készítettem el, kattints a [www.jamieoliver.com/how-to](http://www.jamieoliver.com/how-to) weboldalra.

**A svédek tálaláskor mindig ráütnek egy nyers tojássárgáját a tetejére. Lehet, hogy ez sokak számára riasztó, de érdemes megfontolni, hiszen amikor hozzálátsz az evéshez, összekevered az ételt, amelyet tovább gazdagít a tojás, amint lassan megfő a forró hozzávalókon.**

Tegyél fel közepes lángra egy jókora, de nem túl mély, letapadásmentes serpenyőt. Aprítsd fel a baconszalonnát, és pirítsd 2-3 percre, amíg a zsír elkezd kiolvadni belőle. Ezalatt vagdald apró kockákra a kolbászt, a marhaszegyet meg a szalámit, és szép sorjában dobálj mindent a serpenyőbe. Tedd ugyanezt a hagymával, a sárgarépával, a burgonyával és a zöldfűszerekkel is. Folyamatosan kavard, hogy oda ne kapjon, és a fakanállal mindig kapard fel a serpenyő aljához tapadt sok finomságot. Ha túl gyorsan sülné, mérsékelj alatta a lángot. Kóstold meg és ellenőrizd az ízét: a füstölt hússok miatt valószínűleg elég sós lesz, de ha szükséges, akkor adj hozzá még egy csipetnyi sót meg borsot.

Folyamatosan kavargasd, és kb. 20 perc pirítás után, amikor a répa és a krumpli már megpuhult, készítsd el az öntetet: minden hozzávalóját gyűjtsd egy befőttesüvegbe (ha van a kapornak virága, tedd félre). Rázd fel az üveget, a tartalmát öntsd a serpenyőbe – a savanykás íz meg a zsíros hús istenien illik majd egymáshoz. Gondosan válaszd szét a tojássárgáját a sárgájától, és tedd félre. Ha akarsz, a sárgáját a héjában hagyhatod, és mindenki maga adagolhatja majd az ételéhez. Ez egy kissé szertartásos jelleget ad az étkezésnek.

Kanalazd az ételt a tányérokra. Minden kupac tetején csinálj egy kis mélyedést, és öntsd bele a tojássárgáját (vagy ültessd bele héjastól). Kistányéron kínáld mellé a kapros savanyúságot, és ha van kaporvirágod, aprítsd fel, és szórd rá azt is. A finom húsos egyveleg, a selymes tojássárgája, az öntet savanykás íze meg a zöldfűszerek üdesége tébolyító összeállítás. Ki kell próbálnod!