

## Lengyel karaj aszalt szilvával.txt

Lengyel karaj aszalt szilvával

Hozzávalók 1 kg karaj, 15-20 szárított szilva, 4 dkg zsír, 1 dkg liszt, só. A kicsontozott karajt sózzuk, lisztben megforgatjuk. Nagyon forró zsírban minden oldalát megsütjük. Átesszük egy sütőformába, hozzáöntjük a sült zsírt, és 3-4 evokanál vizet adunk hozzá. Közepesen meleg sütőben, gyakran locsolgatva 1-1,5 órát sütjük. Amikor a karaj félkész állapotban van, hozzáadjuk a megmosott aszalt szilvát. Együtt sütjük tovább a hússal, gyakran locsolgatjuk. Vékony szeletekre vágva, a szilvával és zöldségekkel tálaljuk. Mellé borban párolt vöröskáposztát és egészben főtt burgonyát adunk.