

Karfiol leves ropogósra sült szalonnával

Ha egy egyszerű karfiol levet felturbózzunk egy kis sült szalonnával máris a család kedvencévé válik.

ADAG 6 darab	ELŐKÉSZÍTÉS 15 perc	SÜTÉS 25 perc
------------------------	-------------------------------	-------------------------

HOZZÁVALÓK:

- 6 szelet császárszalonna
- 2 db közepes sárgarépa
- 2 db közepes burgonya
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 teáskanál kakukkfű
- 1 közepes fej karfiol
- 1,5 liter alaplé
- 250 ml tej
- 2 evőkanál olaj
- Só
- Frissen őrölt bors

TÁLALÁSHOZ:

- Apróra vágott petrezselyem

ELKÉSZÍTÉS:

1. A paprikákat, paradicsomokat kockázzuk fel.
2. A salátát csíkozzuk fel.
3. Az avokádót vágjuk ketté, távolítsuk el a magot és vegyük le a héját. Majd csíkozzuk fel.
4. A sajtot reszeljük le.
5. Egy serpenyőben olajon pirítsuk meg a darált húst.
6. Adjuk hozzá az alábbi fűszereket: őrölt piros paprika, őrölt kömény, só, bors, chili.
7. Tegyük egy deszkára vagy tányérra egy nagy tortilla-t és az alábbi sorrendben pakoljunk rá: húst, sajtszószt, nachos-t, tejfölt, salátát, paradicsomot, paprikát, avokádót, reszelt sajtot. Végül fedjük be a kicsit tortilla-val.
8. Hajtogassuk rá a nagy tortilla széléit. Így egy batyut fogunk kapni.
9. Egy száraz, előre felmelegített serpenyőben, közepes fokozaton pirítsuk át a tortilla batyu mindkét oldalát. Egy-egy oldal sütése kb. 3 percet vesz igénybe.

10. Tegyük tányérra, vágjuk ketté és még frissen, melegen fogyasszuk el.

Tipp:

- A bacon szeleteket vágjuk fel csíkokra és olajon pirítsuk meg.
- Ha kész, a kisült szalonnákat egy szűrőn keresztül csepegtessük le egy fazékba. A szalonna csíkokat egy kis tányérban tegyük félre tálalásig.
- A zöldségeket készítsük elő: a fokhagymát aprítsuk fel. A sárgarépat és a burgonyát vágjuk apró kockákra, a karfiolt szedjük szét kis darabokra.
- A fazékba tegyük bele a zöldségeket és a fokhagymát és a már beleöntött szalonna zsíráján pár percig forgassuk át az egészet.
- Öntsük fel alaplével és tejjel.
- Fűszerezzük kakukkfűvel, sóval és borssal.
- Közepes fokozaton (5-ös fokozat) főzzük 25 percig.
- Amikor tálaljuk, szórjuk meg a ropogósra sült szalonnával és friss petrezselyemzölddel.

Videó: <https://youtu.be/xYlnK8pm0Jk>