

FÜSTÖLT SAJTOS KARAJ



Hozzávalók:

- 6-8 szelet sertés karaj
- 4 dl főzőtejszín
- só
- fehérbors és/vagy szerecsendió
- kb. 25dkg füstölt sajt

Elkészítés:

A hússzeleteket vékonyra klopfoljuk, majd sóval és fehérborssal és/vagy szerecsendióval ízlés szerint fűszerezzük.

Kivajazunk egy hőálló tálat és lefektetjük a hússzeletek felét.

Beborítjuk a füstölt sajt felével, majd a többi szeletet a tetejére helyezzük, és rászórjuk a maradék sajtot. A tejszínnel felöntjük.

Előmelegített forró sütőben alufóliával letakarva 30-35 percig sütjük, majd a fóliát levéve tovább sütjük, amíg aranysárgára nem lesz a sajt a tetején.