

GOMBÁS HÚS

Hozzávalók:

- 1 kg hús (karaj, csirkemell, vagy pulykamell)
- 1 doboz szeletelt gomba
- 1 nagy fej hagyma
- 0.5 liter víz
- 4 ek ketchup
- 4 ek mustár
- Bors
- Étélízesítő

A húst fordítva panírozzuk (zsemlemorzsza, tojás, liszt). Olajozott tepsibe rakjuk. A vizet ketchupot, mustárt, hagymát, gombát, borsot összekeverjük, és a húsrá öntjük. Kb. 40 percig lassan sütjük.