

Füstölt húsos, juhtúrós rakott karfiol



Hozzávalók:

1 kg friss vagy fagyasztott karfiolrózsa, só, 40 dkg kicsontozott főtt füstölt pulykacomb, 3 dl tejföl, 30 dkg juhtúró, 1 csokor metélőhagyma, 5 dkg vaj, 2 evőkanál finomliszt, 6 dkg reszelt trappista sajt, 1 tojás

a tál kikenéséhez:

2 dkg vaj, zsemlemorzsa

a tálaláshoz:

tejföl

1. A karfiolt enyhén sózott, forrásban lévő vízben roppanósra főzzük. Leszűrve hűlni

hagyjuk, főzőlevét félretesszük. A főtt-füstölt pulykacombot ledaráljuk, és 1 deci tejföllel összekeverjük. A többi tejfölt a juhtúróval simára dolgozzuk, a fölaprított metélőhagymával fűszerezzük, és ha kell, utanasózzuk.

2. A vajat fölolvastjuk és a lisztet „megizzasztjuk” rajta, azaz beleforgatjuk, de nem pirítjuk meg. Utána kb. 4 deci karfiolfőzőlével fölöntjük, habverővel kevergetve 4-5 perc alatt sűrűre főzzük. A tűzről levéve a reszelt sajtot meg a tojást is belekeverjük. Ha kell, utanasózzuk, vigyázva, mert a juhtúró és a füstölt hús is elég sósak.

3. Egy tűzálló tálat kivajazunk, morzsával behintjük, a jól lecsöpögtetett karfiol felét egyenletesen beleterítjük. A húsos masszát rákenjük, a sajtos mártás felét ráöntjük. Erre a maradék karfiol, majd a juhtúrós keverék, végül a többi mártás kerül. Forró sütőben, a közepesnél nagyobb lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) kb. 30 percig sütjük. Akkor jó, ha szépen megpirult és láthatóan összeállt. 10 percig pihentetjük, mielőtt fölszeletelnénk. A rakottas alján keletkezik egy kevés, kb. ujjnyi lé, ez nem jelent hibát!

6 főre

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc

Egy adag: 541 kcal