

Bújtatott sertésjava körtével



Hozzávalók:

2 körte, 1 kiskanál kristálycukor, fél citrom leve, 4 szelet kenyér, 2 evőkanál tej, só, 2 tojás, 4 szelet, egyenként 12-14 dkg-os sertéscomb, esetleg tarja, őrölt fekete bors, 4-5 dkg finomliszt, 2 gerezd fokhagyma, 4 szelet trappista sajt
a sütéshez: olaj

1. A körtéket meghámozzuk, kettévágjuk, magházukat kimetsszük. Az elfelezett gyümölcsöket enyhén cukros, citromos vízben 2-3 percig főzzük, majd lecsöpögtetjük.
2. A kenyerek héját levágjuk, és a szeleteket a tejjel meg csipetnyi sóval elkevert fölvert tojásba forgatjuk. Bő, forró olajban megsütjük, lecsöpögtetjük.
3. A húst enyhén kiverjük, megsózzuk, megborsozzuk, a lisztben meghempergetjük, majd egy kevés olajon hirtelen megsütjük. Ez oldalanként 2-3 perc. Ezután lecsöpögtetjük, a zúzott fokhagymával megkenjük.
4. A bundás kenyeret tepsibe rakjuk és fokhagymás oldalával lefelé mindegyikre 1 szelet húst fektetünk. Erre fél-fél, főszeletelt körtét teszünk, végül sajttal beborítjuk. Előmelegített sütőben vagy grillsütőben addig sütjük, míg a sajt rá nem olvad.

4 főre

Elkészítési idő: 45 perc

Egy adag: 890 kcal

Italajánlatunk: száraz fehérbor például Mócsényi chardonnay