



### Hozzávalók:

1 nem túl vastag szűzpecsenye (45 dkg), só, őrölt színes bors, 1 evőkanál sertészsír, 60 dkg sertéscomb vagy lapocka, 12 dkg füstölt szalonna, 1 mokkáskanál őrölt fehér bors, 1 tojás, 1-1,25 dl tejszín, 1 kiskanál gyümölcspálinka (ez el is maradhat), 1 narancs héja, 4-4 dkg aszalt sárgabarack, aszalt szilva és aszalt áfonya, 3 dkg tisztított mandula, 12 vékony szelet (25 dkg) húsos szalonna (sliced bacon)

1. A szűzpecsenye tetején húzódó vékony fehér hártját egy éles késsel levágjuk. A húst sóval, borssal bedörzsöljük és egy serpenyőben, a megforrósított zsíron hirtelen körös-körül megpirítjuk, azaz elősütjük, majd tepsibe fektetjük, zsírját ráöntjük. Közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 16 percig sütjük.
2. A combot és a szalonnát kockákra vágjuk majd kétszer ledaráljuk. 1 kiskanál sóval, a fehér borssal, a tojással, a tejszínnel, a pálinkával és az alaposan megmosott narancs reszelt héjával összedolgozzuk. Az aszalt gyümölcsöt és a mandulát félcentis darabokra vágjuk, a húsos masszába keverjük.
3. Egy kerámia pástétomformát 8-9 vékony húsos szalonnaszelettel kibélelünk úgy, hogy a formán túllógjanak. A húsos keverék felét rásimítjuk. Az elősütött szűzpecsenyét a maradék 3 húsos szalonnaszelettel körbetekerjük, és a forma közepére, a húsos masszára fektetjük. A maradék húsos keveréket rásimítjuk, a formából kilógó szalonnaszeleteket ráhajtjuk.
4. A formát mélyebb tepsibe tesszük, és annyi vizet öntünk köré, hogy a feléig érjen. Előmelegített sütőben, a közepesnél kisebb lánggal (160 °C; légkeveréses sütőben 150 °C) 50 percig sütjük/gőzöljük. Amikor kész, leöntjük róla a tetején összegyűlt levet. A pástétom tetejére egy akkora falapot fektetünk, amekkora pontosan ráillik. Két egyliteres befőttesüvegbe vizet töltünk, a fára rakjuk, és a pástétomot így hagyjuk kihűlni, majd egy éjszakára továbbra is préselve hűtőszekrénybe tesszük.
5. Tálaláskor a pástétomot vágódeszkára borítjuk, és forró vízbe mártott késsel ujjnyi vastagon fölszeleteljük. Zöldsalátával tálaljuk.

### Jó tanács

- Ha a formában lévő pástétom tetejére olvasztott zsírt locsolunk, hűtőszekrényben több napig is eltartható, mert a zsiradék tökéletesen szigeteli.
- Aki paleo életmódot folytat, tejszín helyett kókusztejjel készítse.

## Aszalt gyümölcsös sertéspástétom

- A videóban szereplő hagyományos pástétomforma úrtartalma kicsit kevesebb, mint a kerámia pástétomformáé, így kimarad egy kevés húsos keverék. Ezt alufóliába csomagolva süthetjük a pástétom mellett.

10 főre

Elkészítési idő: 2 óra + dermedtés

Egy adag (saláta nélkül): 535 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.