

Mangalicaszűz egészben, rozéra sűtve, szilvacsatnival



Hozzávalók:

1 nagy mangalica szűzpecsenye (60-70 dkg), 1 csapott evőkanál mustár, fél kiskanál Erős Pista, 3 evőkanál olaj, só, 6-7 vékony szelet húsos fűstölt szalonna (sliced bacon)

a szilvacsatnihoz:

1 közepes vöröshagyma, kisujjnyi darab friss gyömbér, 1 gerezd fokhagyma, 4 evőkanál olaj, fél kiskanál Erős Pista, 60-70 dkg szilva (idényen kívül fagyasztott vagy befőtt), 1 babérlevél, 1-2 darabka egész fahéj, 0,5 dl fehérborecet (lehet vörösborecet vagy balzsamecet is), 4 evőkanál kristálycukor, 0,5 dl víz

1. A húst, miután a tetején húzódó vékony fehér hártyáját lefejtettük, a mustárral és az Erős Pistával bedörzsöljük és olajjal körbekenve alufóliába csomagoljuk. Hűtőszekrényben érleljük 1-3 napon át.
2. A csatnihoz a hagymát, a gyömbért és a fokhagymát megtisztítjuk, mindhármat finomra aprítjuk. Az olajat egy lábasban kissé megforrósítjuk, a hagymát belerakjuk. Kevergetve 4 perc alatt megfonnyasztjuk, félidőben a gyömbért, a vége felé a fokhagymát és az Erős Pistát is hozzáadjuk. Közben a szilvát megmossuk, félbevágva kimagozzuk. A fűszeres alapra rakjuk, átfogatjuk, a babérlevéllel és a fahéjjal fűszerezzük. Az ecettel és a cukorral ízesítjük, a vizet ráöntjük, és többször megkeverve 30 percig főzzük, ezalatt szinte lekvár sűrűségű lesz. Jól behűtjük.
3. Sütéskor a húst a fóliából kibontjuk, enyhén megsózzuk, a szalonnaszeletekkel körbetekerjük és nagy lángon, egy serpenyőben, a megforrósított olajon (ez lehet a húsról leöntött olaj is) körös-körül megpirítjuk. Ezután sütőben, a közepesnél erősebb lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 185-190 °C) a vastagságától függően 16-20 percig sűtjük, majd 5 percig pihentetjük.
4. Tálaláskor a húst kisujjnyi vastagon fűlszeleteljük - akkor jó, ha a közepe rózsaszínű, de

Mangalicaszűz egészben, rozéra sütvé, szilvacsatnival

nem véres -, tányérra rakjuk és a szilvacsatnit mellékanalazzuk. Köretnek párolt rizst vagy burgonyafánkot javaslunk hozzá.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc

Egy adag (köret nélkül): 668 kcal