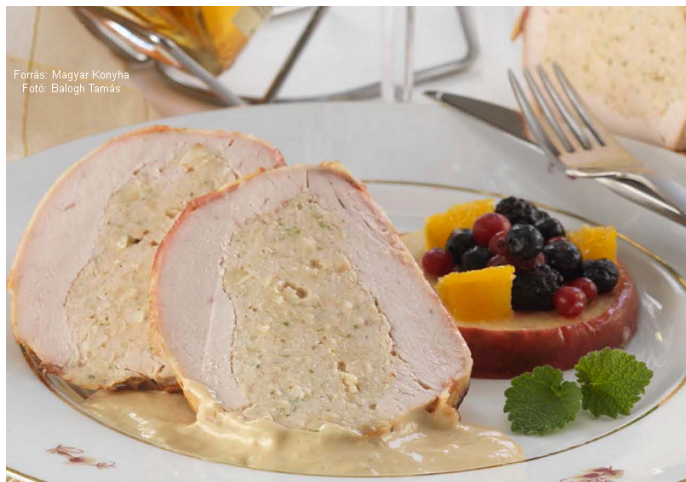


## Mandulával töltött pulykamell - Novák Ferenc mesterszakács receptje



### Hozzávalók:

80-85 dkg pulykamellfilé, 1 nagy szelet héj nélküli kenyér vagy zsemle, tej (víz) a zsemle áztatásához, 1 tojás, 3-4 dkg vaj, 5 dkg tisztított mandula, só, őrölt fekete bors, fél csokor petrezselyem, 15-16 vékony szelet (18-20 dkg) füstölt szalonna (sliced bacon)

a mártáshoz:

2 dl főzőtejszín, 1 evőkanál finomliszt

1. A pulykamellet úgy vágjuk körbe, hogy egy szép, tölteni való, 55-60 dekás darab maradjon belőle. A leeső kb. 25 dekányi húst ledaráljuk. A kenyeret hideg tejbe vagy vízbe áztatjuk, kifacsarjuk, majd a tojással és a puha vajjal együtt a húshoz adjuk. A mandulát - ezt előtte egy serpenyőben magában megpiríthatjuk, így jobban érvényesül az íze - durvára aprítjuk, szintén a húshoz adjuk megsózzuk, megborsozzuk, a finomra vágott petrezselyemmel fűszerezzük.

2. Az egészben hagyott pulykamellet lapjában egy éles késsel fölszúrjuk, a nyílást kimélyítjük, majd a mandulás masszával megtöltjük. A húst körös-körül kissé megsózzuk, megborsozzuk, azután a szalonnával körbetekerjük; ahol a pecsenye a legvastagabb, ott 2 szelet is kellhet ehhez. Egy tepsibe tesszük, alufóliával lefedjük, majd közepesen forró sütőben (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 1 órán át sütjük. Ekkor a fóliát leemeljük róla, és a pecsenyét a sütőbe visszatolva, a vastagságától függően 30-40 percig sütjük. Az utolsó 10 percben 2-3 deci vizet öntünk alá.

3. Amikor megsült, ízes levét átöntjük egy kisebb lábasba. Egy kicsit hűlni hagyjuk, majd a tetejéről egy szalvétával a fölösleges zsírt leitatjuk. A többit fölforraljuk. A tejszínt a liszttel simára keverjük, a pulyka „pecsenyelevéhez” öntjük, 2-3 percig forraljuk, ezalatt kellően besűrűsödik, megkóstoljuk, ha kell, utána sózzuk.

4. Tálaláskor a pulykamellet fölszeleteljük, a tejszínes mártással körülöntjük. Vajon párolt

Mandulával töltött pulykamell - Novák Ferenc mesterszakács  
receptje

gyümölcsökkel körítjük.

Jó tanács

- Csirkemellfiléből, sertéskarajból vagy szűzpecsenyéből ugyanígy készíthetjük.

6 főre

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag (köret nélkül): 633 kcal • fehérje: 42,9 gramm • zsír: 46,5 gramm • szénhidrát:  
10,1 gramm • rost: 1,4 gramm • koleszterin: 202 milligramm