



Hozzávalók:

4 szelet, egyenként kb. 15 dkg-os csont nélküli sertéstarka, só, 1 evőkanál csípős gulyáskrém (csípős Piros Arany is lehet), 12 vékony szelet húsos szalonna (sliced bacon), egy olyan hosszú szál lángolt kolbász, mint a forma, 15 dkg füstölt sajt

1. A tarjaszeleteket úgy verjük ki, hogy minél szélesebb szelet legyen belőle, hisz így fér tökéletesen a formába. Széleit, inas részeit bevágjuk, majd a húst enyhén megsózzuk – tényleg csak minimálisan sózzunk, hisz a gulyáskrém is, a kolbász is, a sajt is sós -, a csípős gulyáskrémmel vékonyan megkenjük.
2. Egy őzgerincformát alufóliával kibélelünk. A szalonnaszeleteket úgy fektetjük bele, hogy az egyik szelet az egyik oldalon lógjon túl a formán, míg a következő szelet a másik oldalon. A reszelt sajt felét egyenletesen beleszórjuk. 2 szelet tarját ráfektetünk – ha ügyesek voltunk, éppen kitölti hosszában a formát. A lángolt kolbászt, miután bőrét lehúztuk, lapjában kettévágjuk, egymás mellé a hússal fektetjük. Erre a másik 2 szelet tarja kerül, amit egyenletesen megszórunk a maradék sajttal. A szalonnaszeleteket a tetejére hajtjuk, majd a fóliával is becsomagoljuk.
3. Egy tepsire tesszük, így toljuk a sütőbe. Nem egészen közepes lánggal (170 °C; légkeveréses sütőben 155 °C) 1 óra 10 percen át sütjük. Bármennyire is ínycsiklandó, nem vágjuk fel azonnal, mert így nem lehet szépen szeletelni. Hűlni hagyjuk, majd hűtőszekrénybe tesszük, hogy megdermedjen. Másnap vágódeszkára borítjuk, a fóliát lehúzzuk róla, majd a rakott húst ujjnyi vastag szeletekre vágjuk. Tepsire fektetjük, és 120-130 °C-os sütőben pár perc alatt megmelegítjük.
4. Lapátkanállal tányérra emeljük, így tálaljuk savanyúság és burgonyapüré kíséretében, de kínálhatjuk hidegen is.

6 főre

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag (köret nélkül): 570 kcal • fehérje: 30,6 gramm • zsír: 49,2 gramm • szénhidrát: 1,0 gramm • rost: 0,0 gramm • koleszterin: 154 milligramm