



Hozzávalók:

1 nagy sertésszűz (kb. 60 dkg), 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 1 kiskanál mustár, 4 evőkanál olaj, só

a mártáshoz:

4 evőkanál olaj, 1 evőkanál kristálycukor, 1 púpozott evőkanál finomliszt, 1 kisebb vöröshagyma fele, 1 nagyobb gerezd fokhagyma, 1 babérlevél, 1 mokkáskanál jóféle piros paprika, 4 dl szűrt csontleves, 1 nagyobb ecetes uborka, 1 evőkanál kapribogyó (el is maradhat), 1 gerezd citrom, 1 evőkanál mustár, fél mokkáskanál őrölt fekete bors, 1 kiskanál 10%-os ételecet, 1 dl tejföl

a szalvétagombóchoz:

4 zsemle vagy 4 szelet kenyér, 1 közepes vöröshagyma vagy 1 kiskanál vöröshagymakrém, fél csokor

petrezselyem, 3 dkg vaj vagy sütőmargarin, 3 tojás, 2 dl tej, 20 dkg finomliszt, só, őrölt fekete bors

a celofán kikenéséhez:

diónyi vaj vagy sütőmargarin

1. A húst úgy készítjük elő, ahogyan a bélszint szokás, vagyis miután a tetején lévő vékony hártóját lefejtettük, őrölt borssal meg mustárral bedörzsöljük és olajjal megkent alufóliába csomagoljuk. Hűtőszekrényben érleljük 2-3 napon át.

2. Főzés napján a mártáshoz egy lábasban kissé megforrósítjuk az olajat, majd a cukrot világosbarnára pirítjuk benne. A liszttel 1 percre tovább sütjük. Ekkor kerül bele a hagyma is, amit lereszeltünk, és a zúzott fokhagyma meg a babérlevél is. A tűzről levéve a piros paprikával megszórjuk. A levessel fölöntjük, kevergetve simára, mártás sűrűségűre forraljuk. Ha túl sűrű lenne, egy kevés főzővízzel hígíthatjuk. A vékony csíkokra metélt uborkát, a kapribogyót meg a citrom lereszelt héját és levét hozzáadjuk. A mustárral, a borssal, az ecettel ízesítjük. A tejfőllel dúsítjuk. 4-5 percre forraljuk.

3. A körethez a zsemleket kis kockákra vágjuk, egy tepsiben szétterítjük, és sütőben, nagy lánggal, többször megrázva megpirítjuk. A megtisztított vöröshagymát meg a petrezselymet finomra aprítjuk, a vajon 2-3 percre pároljuk, - ha hagymakrémmel főzzük, akkor elég csak

fél percig pirítani -, majd a pirított zsemlekockákkal összekeverjük. A tojásokat a tejben elhabarjuk. A lisztet beleszórjuk, és sóval, borssal ízesítjük. Végül a pirított zsemlet is hozzákeverjük.

4. Egy celofánlapot vagy tiszta konyharuhát (eredetileg vászonszalvétát, innen a neve) kiterítünk, és olvasztott margarinnal megkenjük. A zsemlés masszát hosszúkás alakban ráhalmozzuk, majd feltekerjük, és zsineggel átkötjük. Óvatosan lobogva forró, enyhén sózott vízbe engedjük. 20 percig kis lángon, éppen csak gyöngyöző forralású vízben kifőzzük.

5. A szűzpecsenyét a fóliából kibontjuk, megsózzuk, és nagy lángon, egy serpenyőben, a megforrosított olajon körös-körül megpirítjuk (oldalanként 1 percig sütjük). Ezután sütőben, a közepesnél erősebb lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 190 °C) a vastagságától függően 16-20 percig sütjük.

6. Tálaláskor a húst fölszeleteljük, - akkor jó, ha a közepe rózsaszínű, de nem véres -, tányérra rakjuk és a szalontüdő mártással körülöntjük. Az ujjnyi vastagon fölszeletelt szalvétagombóccal tálaljuk.

Megjegyzés

- Sokan nem szeretik belsőseget, így a szalontüdőbe kerülő szívet és tüdőt sem, ellenben e kitűnő étel szaftját boldogan tunkolnák a hozzá kínált szalvétagombóccal. Elsősorban az ő kedvükért született ez a fogás.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra + pácolás

Egy adag (körettel): 995 kcal ● fehérje: 49,6 gramm ● zsír: 49,8 gramm ● szénhidrát: 86,2 gramm ● rost: 0,7 gramm ● koleszterin: 275 milligramm