

Szalonnás pulykaszték, fokhagymás juhtúrós paprikával



Hozzávalók:

60 dkg pulykamellfilé, kb. 1 kiskanál só, 1 mokkáskanál őrölt fehér bors, 8 húsos szelet főtt füstölt szalonna (sliced bacon), 2 evőkanál olaj
a fokhagymás juhtúróval töltött paprikához:
20 dkg juhtúró, 1 gerezd fokhagyma, 1 kis csokor metélőhagyma, késhegynyi őrölt fekete bors, 2-2 piros és sárga húsú kaliforniai paprika

1. A pulykamellet a rostjaira merőlegesen 4 szeletre vágjuk, kissé kiverjük, megsózzuk, megborsozzuk. Mindegyiket körbetekerjük 2 szelet szalonnával.
2. A juhtúróval töltött paprikához a juhtúrót a pépesre zúzott fokhagymával, a fölaprított metélőhagymával és a borssal fűszerezzük. A paprikákat félbevágjuk, magházukat kivágjuk.
3. A szalonnás pulykasztéket olajjal lekenve grillrácsra rakjuk, közepesen erősen izzó parázs fölött oldalanként 4-5 percig sütjük. Közben mellérakjuk üregével lefelé a paprikákat is. Amikor megfordítjuk a pulykát, megfordítjuk a paprikát is, és közben megtöltjük az ízes juhtúróval - legegyszerűbb habzsákból belenyomni.
4. Tálaláskor a pulykát a juhtúróval töltött paprikával tálaljuk.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra + érlelés

Egy adag: 671 kcal • 49,1 g fehérje • 47,4 g zsír • 11,9 g szénhidrát • 2,6 g rost • 151 mg koleszterin