

Sült csülök káposztás speclivel – készítette a Paksi Reform Főzőklub Egyesület



Hozzávalók 5 főre:

1 nagy hátsó vagy 2 kisebb mellső csülök (kb. 2 kg), 1,5 evőkanál só, 1 kiskanál egész fekete bors, 2 vöröshagyma, 2 babérlevél, 6 gerezd fokhagyma, őrölt fekete bors

a káposztás speclihez:

1 kg savanyú káposzta, 20 dkg húsos füstölt szalonna, 1 evőkanál zsír, 2 közepes vöröshagyma, 2-3 gerezd fokhagyma, jó 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 1 csokor petrezselyem, só, 25 dkg finomliszt, 5 nagy tojás

1. A csülköt jól megmossuk, az esetleg rajtamaradt szőrszalakat leperzseljük és lekaparjuk; ha van a bőrén pecsét, kivágjuk. Fazékba tesszük, és annyi vizet öntünk rá, amennyi bőven ellepi. 1 evőkanál sóval ízesítjük, az egész borssal, az egyik megtisztított, elfelezett hagymával, a babérlevéllel meg a fele fokhagymával fűszerezük. Nagy lángon fölforraljuk, majd leföldjük, és kis lángon 1,5-2 óra alatt szinte teljesen puhára főzzük.

2. Át tesszük egy kisebb tepsibe, a főzőlevéből, pontosabban annak zsíros tetejéről aláöntünk fél merőkanálnyit. A maradék kb. fél evőkanál sóval és egy kevés borssal körös-körül meszórjuk. A félretett és cikkekre váont hagymát meg a fokhagymát körészórjuk.

Előmelegített sütőben, nagy lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) kb. 25 perc alatt pirosasra sütjük, közben megforgatjuk, szaftjával gyakorta meglocsoljuk.

3. Amíg a pecsenye készül, bőven van időnk megfőzni a köretet. Ehhez a káposztát megkóstoljuk és ha túl sósnak vagy savanyúnak találunk, kissé átmoszuk. Teljesen lecsöpögtetve néhány vágással rövidebbre aprítjuk. A szalonnát 1 centis kockákra vágjuk, a zsírt rádobja, kevergetve üvegesre sütjük.

A vöröshagymát finomra vágjuk, a szalonnához keverve megfonnyasztjuk, majd a pépesre zúzott fokhagymát is beleforgatjuk. A káposztát rárakjuk, közepes lángon, többször megkeverve addig pirítjuk, pároljuk, míg roppanásra megpuhul. Ez kb. fél óra, a vége felé megborsozzuk, ha kell megsózzuk, a finomra vágott petrezselyemmel fűszerezük. Előfordulhat, hogy közben néhány evőkanálnyit vizet (lehet a csülök főzőleve is) kell önteni rá, nehogy odakapjon, de a végére mindenképpen hagyjuk hogy zsírjára süljön,

ne legyen leveses.

4. Miközben a káposzta puhul, a lisztet a tojásokkal és 1 mokkáskanál sóval összedolgozzuk. Sűrű galuskatészta lesz belőle, de víz nem kell bele! Enyhén sózott, forrásban lévő vízbe szaggatjuk akár a hagyományos galuskát, csak hosszabbra, majdnem kétszer akkora hányagra hagyjuk. Pár percig forraljuk, ha kész, leszűrjük, hideg vízzel leöblítjük. Lecsöpögtetjük, a szalonnás pirított káposztával összekeverjük. Ezt kínáljuk köretnek a sült, puha csülökhöz.

Elkészítési idő: 3 óra

Egy adag: 1091 kcal