



Hozzávalók:

Egy egész tábla sertésoldalas (4 kg), kb. 2 púpozott evőkanál só, kb. 2-2 kiskanálnyi frissen őrölt fekete bors és őrölt kömény, néhány ágacska friss majoránna, rozmaring, origano, kakukkfű, 4-5 vöröshagyma

a körethez:

10-10 darab tévépaprika és paradicsom, 5 kg burgonya, kb. 2 púpozott evőkanál só, kb. 2 kiskanálnyi frissen őrölt fekete bors



1. Az oldalast egy kb. 60×40 centis, magas peremű tepsibe fektetjük. A sóval, a borssal és a köménnyel mindkét oldalukat megszórjuk, majd alaposan a húsba masszírozzuk. Kb. 5 deci vizet öntünk alá, a friss zöldfűszereket és a főszeletelt hagymát rádobjuk és felfűtött kemencében, kis lánggal (120-130 °C), csontos oldalával felfelé kb. 1 órán át sütjük. Alacsony hőfokon a hús könnyebben magába szívja a füstanyagot, sokkal ízesebb lesz. Az ilyenkor keletkező kb. félcentis külső réteg a kész peccsenye vágásakor egy szép rózsaszínes metszéspelületet mutat majd.



2. A peccsenyét megfordítjuk, a megtisztított főszeletelt paprikát és paradicsomot mellédobjuk. Alufóliával lefedjük és újabb 1 órára a sütőbe visszatoljuk. A krumplit meghámozzuk, cikkekre vágjuk, a sóval és a borssal összeforgatjuk, az oldalas köré szórjuk. Közben az oldalast megfordítjuk. A zöldfűszereket átkanalazzuk a köretre, hogy annak is megbolondítsa az ízét. Újra alufóliát borítunk rá, újabb 1 órán át sütjük.
3. A fóliát levesszük róla, az oldalast megfordítjuk, a tűz erősségét 230-240 °C-ra állítjuk, így adunk színt és pörzsanyagot az ételnek kb. 15 perc alatt (az időt onnan számoljuk, hogy elérte a megfelelő hőmérsékletet).

4. Tálaláskor az oldalast a csontok mentén földaraboljuk és úgy rakjuk tányérra, hogy a húsos részből is szeletelünk hozzá. Melléhalmozzuk a „lecsós” krumplit és elmaradhatatlan hozzá a kovászos uborka. Az élő adásban a kemencében külön sült egy kettéhasított sütőtök is, ennek krémesre sült húsból is raktunk 1-1 evőkanálnyit a tányérokra.

16 főre

Elkészítési idő: 3 óra 30 perc

Egy adag (körettel): 610 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.