



Hozzávalók:

60 dkg pulykamellfilé, kb. 1 kiskanál só, 3 evőkanál olaj, 16-20 szem jóféle, puha aszalt szilva, 16-20 szem paprikával töltött olajbogyó vagy tisztított mandulabél vagy sajt-kocka, 8 vékony szelet főtt füstölt húsos szalonna

a burgonyapüréhez:

1 kg főzni való burgonya (tisztítva mérve), só, 3 dkg vaj, 3 dl tej

a sült almához:

4 nem túl nagy alma, 3 dkg vaj, 1 csapott kiskanál cukor

1. A pulykamellet a rostjaira merőlegesen 4 szeletre vágjuk, egyenként téglalap alakúra kissé kiverjük. A sóval mindkét oldalukat meghintjük.
  2. Négy alufólialapot tépünk, egy kevés olajjal lekenjük. Először 2-2 szelet szalonnát majd arra 1-1 hússzeletet fektetünk. Az aszalt szilvánál, a mag helyére paprikával töltött olajbogyót, tisztított mandulát vagy sajt-kockát bújtatunk. A pulykamell felénk eső oldalát a szilvával végigrakjuk, föltekercsük, a szalonnával körbetekerjük, majd a fóliába csomagoljuk, aminek a két végét ellentétes irányba csavarjuk, így lesz a tekerecs jó szoros.
  3. Előmelegített, forró sütőben (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) kb. 15 percig sütjük. Az is jó megoldás, ha enyhén sózott vízben 8-10 percig főzzük, leszűrjük, húlni hagyjuk, a fóliából kicsomagoljuk és egy serpenyőben, egy kevés olajon 4-5 perc alatt szépen körbepirítjük. Készülhet úgy is, hogy egy serpenyőben, egy kevés olajon kb. 8 perc alatt elősütjük a hústekercseket, majd kicsomagoljuk, ezután sütjük szép pirosasra 4-5 perc alatt.
  4. Tálaláskor a göngyölt peccsenyét kissé ferdén fölszeleteljük. Köretnek burgonyapüré és sült alma illenek hozzá.
  5. A burgonyapüré úgy készül, hogy a brumplit kockákra vágjuk, egy lábasba rakjuk és annyi vizet öntünk rá, amennyi ellepi. 1 csapott evőkanál sót beleszórva puhára főzzük. Ezután teljesen lecsöpögtetjük, a vajjal és a két részletben hozzáadott megforrósított tejjel, merőlőmixerrel krémes állagú pürévé keverjük.
- A sült almához az almákat meghámozzuk, cikkekre vágjuk, a magházát kivágjuk. Egy nagy serpenyőben a vajat fölolvasztjuk, az almát rárakjuk, a cukorral ízesítjük, nagy lángon kb. 4

perc alatt roppanósan puhára pároljuk.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag (körettel): 983 kcal

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