

Kolbászhússal töltött szűzpecsenye - készítette az Omácska Vanyarc  
csapata



Hozzávalók:

1 nagy, 55-60 dkg-os szűzpecsenye, só,  
őrölt fekete bors, 1 evőkanál sertészsír  
a kolbászhúshoz:

25 dkg zsírosabb sertéshús, 6-8 dkg nyers  
szalonna, fél kiskanál só, fél kiskanál jóféle  
pirospaprika, 1 kisebb gerezd fokhagyma,  
1 mokkáskanál őrölt fekete bors, fél  
mokkáskanál őrölt köménymag

a körethez:

1,2 kg burgonya, só, 80 dkg savanyú  
káposzta

A szűzpecsenye tetején lévő vékony fehér hártyát egy éles késsel lefejtjük. Ezután a húst hosszában, középen, nem túl széles, ám éles késsel felszúrjuk. Az üreget ujjainkkal vagy a húsverő kalapács nyelével kissé kimélyítjük. Körös-körül megsózzuk, megborsozzuk, félretesszük.

Elkészítjük a tölteléket. Ehhez a húst a szalonnával együtt földaraboljuk, ledaráljuk, majd a sóval, a pirospaprikával, és a zöld csirájától megfosztott, jól elkapart fokhagymával, a borszal és a köménnyel összedolgozzuk. Ezt a finom kolbászhúst a szűzpecsenye üregébe nyomkodjuk.

Enyhén kizsírozott tepsire tesszük, fél pohárnyi vizet öntünk alá. Alufóliával letakarjuk és közepesen forró sütőben (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 45 perc alatt jó félig megsütjük.

Közben a körethez való burgonyát megtisztítjuk, hasábokra vágjuk. Egy kevés sóval összeforgatjuk, a hús köré halmozzuk. A káposztát ha túl savanyúnak találnák, hideg vízben átmoszuk, néhány vágással rövidebbre aprítjuk, a krumpli és a hús mellé halmozzuk.

Visszatoljuk és még kb. 50 percen át sütjük. Közben a krumplit, a káposztát és a húst is többször átforgatjuk, hogy egyenletesen puhuljon, piruljon.

A töltött szűzpecsenyét ujjnyi vastagon főlseleteljük, tányérra rakjuk, a velesült burgonyával és káposztával tálaljuk.

#### Jó tudni

- A csapat nevében szereplő omácska szlovák szó, magyarul szószt jelent. A szlovák nemzetiségű Vanyarcon a paradicsomszószt is sokan így nevezik. Ugyanezen a néven ismert

Kolbászhússal töltött szűzpecsenye - készítette az Omácska Vanyarc  
csapata

szlovák specialitás a „zabíjacsková omácska”

vagyis disznótoros szósz. Ehhez a töltés után a töltőben maradt kolbászhúsból, disznóvelővel, tejes habarással, babérlevéllel fűszerezve, egy kevés ecettel ízesítve egy krémes állagú szószot főznek, amit önállóan kenyérrrel, de általában a leves után a főtt húshoz tálalták.

- Alo paleo étrendet követ, burgonya helyett édesburgonyát süssön hozzá vagy egyszerűen csak hagyja el a krumplit.

4 főre

Elkészítési idő: 2 óra 30 perc

Egy adag: 898 kcal