



### Hozzávalók:

2 nagy szelet, egyenként 25 dkg-os pulykamellfilé, só, őrölt fekete bors, 2 evőkanál olaj, 12-14 vékony szelet füstölt, főtt császárszalonna 12 szelet pulykasonka, 12 szelet trappista vagy füstölt sajt, 1 üveg (280 gramm) Bonduelle premium egész gombafejek

1. A pulykaszeleteket lapjában bevágjuk és kihajtjuk úgy, hogy egyenletes vastagságú szelet legyen belőle. Téglalap alakúra kissé kiverjük, mindkét oldalukat megsózzuk, megborsozzuk.
2. Két nagyobb alufólialapot kiterítünk, enyhén megolajozzuk, és a császárszalonna szeleteket egymás mellé ráfektetjük úgy, hogy fölfelé nézzenek. Erre tesszük a pulykamellet, amire először sonka-, majd a sajtszeletek kerülnek. Felénk eső oldalukat egy csíkban a lecsöpögtetett gombafejekkel megrakjuk, majd a húst a fólia segítségével föltekercsöljük.
3. A fólia két végét ellentétes irányba csavarjuk, így a göngyölt hús szép hengres formájú lesz. Egy serpenyőben, közepesen erős lángon 12-14 percig sütjük, közben többször megforgatjuk, hogy minden oldala megsüljön.
4. Ha melegen tálaljuk, 4-5 percnyi pihentetés után a fóliából kibontjuk, a pecsenyét vastagabb szeletekre vágjuk, tányérra rakjuk. Burgonyapüré, vörösboros aszalt szilva, és lecsöpögtetett, vajon piritott gombafejek illenek köretnek hozzá.
5. Ha hidegen tálaljuk - szép hidegtál készíthető belőle -, a fóliában hagyjuk kihűlni, és hűtőszekrénybe tesszük. Tálalás előtt kicsomagoljuk, 3-4 milliméter vastagon felszeleteljük, tányérra rakjuk. Sok-sok zöldsalátával tálaljuk.

4 főre

Elkészítési idő: 45 perc

Egy adag (köret nélkül): 506 kcal • fehérje: 49,3 gramm • zsír: 32,3 gramm • szénhidrát: 3,9 gramm • rost: 4,9 gramm • koleszterin: 176 milligramm