

## Tésztában sült gyümölcsös szűzpecsenye



Forrás: Pecsenyék, sülték Fotó: Balogh Tamás

### Hozzávalók:

1 csomag (50 dkg) fagyasztott vajás-leveles tészta, 1 dundi, kb. 50 dkg-os sertés szűzpecsenye, fél evőkanál só, 4 evőkanál olaj, 50-50 dkg alma és körte, 5 dkg vaj, 3 csapott evőkanál kristálycukor, 10-10 dkg aszalt sárgabarack és szilva, 5 dkg mazsola, 2 púpozott evőkanál zsemlemorzsa, 6 vékony szelet húsos szalonna (sliced bacon)  
a tészta nyújtásához  
finomliszt  
a tészta megkenéséhez  
1 tojás

1. A tésztát kivesszük a mélyhűtőből, hogy felengedjen. A húst megmossuk, leszárogatjuk, és vágódeszkára fektetve hártáját lefejtjük. Ezután besózzuk és a megforrósított olajban körös-körül megpirítjuk. Előmelegített sütőbe toljuk, és a közepesnél nagyobb lánggal (220 °C; légkeveréses sütőben 200 °C) 10-12 perc alatt elősütjük. Ha kész, félretesszük, de a sütőt bekapcsolva hagyjuk.
2. Közben az almát és a körtét meghámozzuk, és magházuk nélkül 1,5 centis kockákra vágjuk, majd az olvasztott vajra dobjuk. A cukorral ízesítjük, és lefödve, kis lángon 10 percig pároljuk. A tűzről levéve a félbevágott aszalt gyümölcsöket, a mazsolát és a zsemlemorzsát is belekeverjük.
3. A tésztát enyhén lisztezett gyúrolapon kb. 30×40 centis lappá nyújtjuk. A szalonnát keresztben ráfektetjük, és a gyümölcsös massa egyharmadát egyenletesen ráhalmozzuk. Az elősütött szűzpecsenyét a közepére fektetjük, majd a maradék gyümölccsel szépen betapasztjuk. Felvert tojással az egészet megkenjük, majd a tésztát alulról is, felülről is a közepére hajtjuk; akkor jó, ha a gyümölcsös pecsenye fölött, pontosan középen összeér.
4. Tepsire tesszük úgy, hogy alul legyen az az oldala, ahol a hajtás van. Felvert tojással körbekenjük, villával megszurkáljuk, és ugyanolyan forró sütőben, mint a hús

## Tésztában sült gyümölcsös szűzpecsenye

előkészítésénél, 25 percig sütjük. 10 percnyi pihentetés után kisujjnyi vastagon főszeletelve kínáljuk.

6 főre

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Egy adag: 885 kcal