

## Szűzpecsenye egyben sütvé, fokhagymás, gyömbéres szilvával



### Hozzávalók:

1 nagy sertésszűz (kb. 60 dkg), 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 1 kiskanál mustár, 4 evőkanál olaj, só

### a mártáshoz:

50 dkg magvaváló szilva vagy 1 üveg (35 dkg) szilvabefőtt, 5 dkg vaj, 2 púpozott evőkanál kristálycukor (barna cukor is lehet), 1,5 dl félszáraz fehérbor, késhegynyi őrölt (vagy apróra tört) szegfűszeg, 2 gerezd fokhagyma, diónyi

darab friss gyömbérgyökér, 1 evőkanál étkezési keményítő, só, őrölt fekete bors

1. A húst úgy készítjük elő, ahogyan a bélszint szokás, vagyis miután hártáját lefejtettük, őrölt borssal meg mustárral bedörzsöljük és olajjal megkent alufóliába csomagoljuk. Hűtőszekrényben érleljük 2-3 napon át.
2. Ezután a fóliából kibontjuk, megsózzuk, és nagy lángon, egy serpenyőben, a megforrósított olajon körös-körül megpirítjuk. Ezután sütőben, a közepesnél erősebb lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 190 °C) 16-20 percig sütjük.
3. Amíg a pecsenye készül, megfőzzük a mártást. A szilvát megmossuk, félbevágva kimagozzuk. Ha befőttből készítjük, akkor a gyümölcsöt lecsöpögtetjük, ezután vágjuk félbe. A vajat egy lábasban fölolvastjuk, majd a cukrot egy kicsit megpirítjuk (karamellizáljuk). A borral fölöntjük, a szegfűszeggel, a zúzott fokhagymával és a meghámozott, lereszelt gyömbérgyökérrel fűszerezük. A szilvát hozzáadjuk, 5 percig főzzük. A keményítőt kb. 1 deci hideg vízzel simára keverjük, a szilva boros levét ezzel sűrítjük. Éppen csak 1 percig forraljuk, ha túl sűrű lenne, egy kevés vízzel vagy borral hígítjuk. Ha befőttből készítjük, azt főzni már nem kell, elég megforrósítani a kész mártásban.
4. Tálaláskor a húst fölszeleteljük - akkor jó, ha a közepe rózsaszínű, de nem véres -, tányérra rakjuk, és a fokhagymás-gyömbéres szilvamártással körülöntjük. Párolt rizs vagy burgonyapüré illik hozzá köretnek.

4 főre

Elkészítési idő: 40 perc + a hús érlelése

Egy adag (köret nélkül): 459 kcal