



Hozzávalók:

2 szűzpecsenye (kb. 70 dkg), só, 8 evőkanál olaj, 60 dkg csiperkegomba, 1 kisebb vöröshagyma, őrölt fekete bors, 1 púpozott evőkanál zsemlemorzsa, 2 tojás, fél csokor petrezselyem, 4 nagy kelkáposztalevél, 15-20 dkg vékony szelet húsos füstölt szalonna (sliced bacon), majoránna, 1-1 mokkáskanál paradicsompüré (sűrített paradicsom) és liszt, csipetnyi ételízesítő por és őrölt kömény

1. A szűzpecsenyét vékony hártájától megtisztítjuk, majd a húst megsózzuk, és egy serpenyőben a fele olajon körös-körül megpirítjuk, azaz elősütjük.
2. A gombát és a hagymát megtisztítjuk, lereszeljük, de az is jó, ha finomra vágjuk, ledaráljuk vagy merülőmixerrel fölaprítjuk, és a maradék olajon kevergetve addig pirítjuk, amíg a leve el nem párolog, vagyis zsírjára nem sül. Ezután 1 mokkáskanál sóval, fél mokkáskanál őrölt borssal ízesítjük, és hozzáadjuk a zsemlemorzsat és a felvert tojásokat. A fölaprított petrezselyemmel fűszerezzük. Amikor a tojás megkocsonyásodott, a tűzről lehúzzuk.
3. A kelkáposztaleveleket enyhén sós vízzel leforrázzuk, jól lecsöpögtetjük. Az elősütött húst a gombapéppel megkenjük - ügyelve, hogy jól odatapadjon -, majd először a káposztalevelekkel, azután a szalonnával burkoljuk be. Tepsire fektetjük, a hús sütésénél visszamaradó olajjal meglocsoljuk.
4. A tetejére alufóliát fektetünk, végül sütőben, a közepesnél erősebb lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) 20-22 percig sütjük. A tepsiből kiemeljük. Zsírjában a paradicsompürét és a lisztet kissé megpirítjuk, 1-1,5 deci vízzel fölöntjük, az ételízesítővel és a köménnyel fűszerezzük, és épp csak 1-2 percig forraljuk.
5. Tálaláskor a húst kissé ferdén főlseleteljük, tányérra rakjuk, és a pecsenyelével körülöntjük. Párolt zöldségekkel tálaljuk.

Megjegyzés

- Az eredeti recept szerint az étel sertésháloval készül, de ezt csak néhány helyen lehet kapni. Aki hozzájut, használja a szalonna helyett.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc

Egy adag (köret nélkül): 672 kcal • fehérje: 53,6 gramm • zsír: 44,4 gramm • szénhidrát:
13,7 gramm • rost: 4,7 gramm • koleszterin: 248 milligramm