



Hozzávalók:

4 szelet, egyenként kb. 15 dekás sertéscomb, 2 kiskanál ételízesítő por, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 15 dkg tehéntúró, 2 kockasajt, 1 gerezd fokhagyma, egy-egy csipetnyi fölaprított kakukkfű és petrezselyem, 4-4 vékony szelet sonka és trappista vagy ementáli sajt, 4 evőkanál olaj, 1 csapott kiskanál paradicsompüré, 2 dl száraz fehérbor, 1 púpozott mokkáskanál finomliszt

1. A húst téglalap alakúra és vékonyra kiverjük, 1 kiskanál ételízesítő porral meg a borssal meghintjük. A túrót a sajttal együtt villával összetörjük, a zúzott fokhagymával, a kakukkfűvel és a petrezselyemmel fűszerezzük, egy kevés ételízesítő porral és borssal ízesítjük.
2. A húsokra egy-egy szelet sonkát, majd sajtot fektetünk, a túrós sajttal megkenjük, föltekerjük, zsineggel megkötjük és az olajon körös-körül fehéredésig sütjük. 2,5 deci vizet aláöntünk, 1 mokkáskanál ételízesítővel megszórjuk, és lefödve, kis lángon 15-20 percig pároljuk; végül lecsöpögtetve vágódeszkára emeljük. Levét a paradicsompüré, a bor és a liszt keverékével 2-3 percig forraljuk, ezalatt kissé besűrűsödik.
3. Tálaláskor a hústekerceset - miután a zsinetet lefejtettük róla - fölszeleteljük és a boros pecsenyelevével meglocsolva kínáljuk. Vajon párolt szőlővel és bő olajban sült párizsi burgonyával körítjük.

Jó tanács

- Borjúcombból ugyanígy készíthetjük.

4 főre

Elkészítési idő: 50 perc.

Egy adag (köret nélkül): 535 kcal

Italajánlat: az étel készítéséhez használt fehérbor vagy somlói olaszrizling