



Hozzávalók:

egy kicsontozott, kb. 1 kg-os sertésdagadó,
só, 1 közepes vöröshagyma, 6 evőkanál
olaj, 1 csokor petrezselyem, 2 zsemle, 2
tojás, 5 evőkanál zabpehely, árpapehely
vagy rozspehely, 2 evőkanál tejföl, 1
mökkáskanál őrölt fekete bors, 1-1
mökkáskanál finomliszt és paradicsompüré,
1,5 dl víz, késhegynyi őrölt kömény

1. A dagadót lapjában középen felszúrjuk, közepét ujjal belenyúlva kimélyítjük. A húst kívülről belül besózzuk, félretesszük. 2. A hagymát megtisztítjuk, finomra aprítjuk, az olaj felén megfonnyasztjuk, majd a finomra vágott petrezselymet is hozzáadjuk, a tűzről lehúzzuk. A zsemleket hideg vízbe áztatjuk, kifacsarjuk, majd a tojással, a zab-, árpa- vagy rozspehellyel, a hagymás petrezselyemmel és a tejjel összedolgozzuk. Kissé megsózzuk, megborsozzuk, majd a hús üregébe töltjük, a nyílást hústűvel rögzítjük.
3. A maradék olajjal megkenegjük, tepsibe tesszük, alufóliával letakarjuk. Sütőben, közepes lánggal (180 °C, légkeveréses sütőben 165 °C) bő 1 óra alatt puhára pároljuk-sütjük. Közben néha megforgatjuk, és egy kevés vizet is öntünk alá, így könnyebben puhul. Az utolsó 15-20 percre a fóliát leemeljük róla, hogy szép pirosas színt kapjon.
4. Ha kész, vágódeszkára fektetjük, és 10 percnyi pihentetés után kisujjnyi vastagon felszeleteljük. Közben visszamaradó levét lábasba szűrjük. A lisztet és a paradicsompürét hozzáadjuk, jól elkeverjük, a vízzel fölöntjük. Kevergetve 2 percig forraljuk, a köménnyel fűszerezük, ha kell utanasózzuk.
5. Tálaláskor a töltött dagadót ezzel a peccsenyelével körülöntjük. Burgonyapüré illik köretnek hozzá.

4 főre

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag: 882 kcal