

Mustáros malactarja rokfortos sült körtével



Hozzávalók:

4 szelet, egyenként kb. 15 dkg-os malac- vagy sertéstarja, só, 2 evőkanál mustár, 1-1 kiskanál csemege és csípős Piros Arany, 4 körte, 20 dkg rokfort vagy márványsajt, egy kis pohár fehérbor, 4 evőkanál olaj

1. A hússzeleteket kiverjük, inas részeit, széleit bevágjuk, nehogy a pecsenye sütés közben összeugorjon. Megsózzuk, a Piros Arannyal ízesített mustárral megkenjük, félrerakjuk.
2. A körtét meghámozzuk, félbevágjuk, magházukat kivájjuk. Az aljukból egy vékony szeletet levágunk, hogy biztosan megálljanak a tepsiben, ahová kerülnek. A rokfortot az üregeikbe morzsoljuk. Köréjük öntjük a bort, azután jó közepes lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 170 °C) kb. 20 percig sütjük.
3. Közben egy nagy serpenyőben az olajat megforrósítjuk és a hússzeleteket oldalanként 1 perc alatt pirosasra pirítjuk rajta. Ezután kis lángra állítjuk, a húst oldalanként 5-7 perc alatt így sütjük puhára.
4. Tálaláskor 2-2 sajtos körtét rakunk a tányérra személyenként, és mellé tesszük a sült tarját.

4 főre

Elkészítési idő: 45 perc

Egy adag: 560 kcal