



Hozzávalók:

80 dkg kicsontozott sertés tarja, só
a páchoz: 1-1 evőkanálnyi friss vagy feleannyi szárított bazsalikom, kakukkfű és majoránna, 2 kiskanál ételízesítő por, 2 evőkanál étolaj, 1 dl nem túl sós szójaszószt
a sütéshez: 4 evőkanál olaj
az öntethez: 2 evőkanál olaj, 4 evőkanál ketchup, 1-2 evőkanál méz
a rétegezéshez:
20-20 dkg kimagozott aszalt szilva és aszalt sárgabarack

1. A húst 8 egyforma szeletre vágjuk, enyhén kiverjük, kissé megsózzuk, inas részeit, széleit több helyen bevágjuk, nehogy a pecsenye sütés közben összeugorjon.
2. A páchoz valókat összekeverjük, majd a húsokat beleforgatjuk, és letakarva egy éjszakára betesszük a hűtőszekrénybe.
Másnap a húsokat - amik szinte teljesen beitták a páclevet - jól lecsöpögtetjük, és egy nagy serpenyőben, a megforrósított olajon hirtelen pirosasra sütjük. Lecsöpögtetve félrerakjuk.
3. Az öntethez valókat összekeverjük. Egy magas peremű tűzálló tálal, cserépedényt vagy tepsit magunk elé teszünk. Belerakunk 4 szelet húst, amit meglocsolunk a mézes ketchupos öntet felével. A fele aszalt gyümölcsöt rászórjuk, majd ismét hús következik, a maradék öntet és vegyes aszalt gyümölcs. Azt a keveset, ami a páclevéből maradt, a tetejére öntjük.
4. Ekkor lefedjük - ha nincs teteje az edénynek, akkor alufóliával fedjük le -, és előmelegített sütőben, jó közepes lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 170 °C) 50-60 percen át sütjük. Önmagában, kissé ferdén felszeletelt bagettel, esetleg többféle salátával, párolt rizzsel, egészben sült burgonyával tálaljuk.

Jó tanács

- Ez egy igazi lengyel specialitás, amit pácolt hátszínnel, pulykamellel vagy csirkecombfilével is érdemes kipróbálni.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc + pácolás

Egy adag (külön köretek nélkül): 873 kcal