



Hozzávalók:

egy kb. 1,1 kg-os sertésdagadó, só, őrölt fekete bors, 2-3 evőkanál balzsamecet, kb. 1 dl olaj, arasznyi póréhagyma

a töltelékhez:

2 keményebb paradicsom (20 dkg), 2 zöldpaprika, ami csípős is lehet (20 dkg), 1 apró zsenge cukkini (15 dkg), jó arasznyi póréhagyma 15 dkg), 50 dkg tehéntúró, 20-25 dkg füstölt sajt, só, őrölt fekete bors, kapor (ez el is maradhat), 1 tojás

1. Az étel készítése előtti este a dagadót egy hosszú éles késsel középen, lapjában folszúrjuk, de vigyázzunk, ne lyukasszuk ki máshol a húst, majd a mélyedést ujjal kitágítjuk, hogy biztosan elegendő helye legyen a tölteléknek. Kívül-belül jól megsózzuk, megborsozzuk, egy nagy alufólialapra fektetjük. Az ecetet az olajjal simára keverjük, a vékonyan folszeletelt póréhagymát hozzáadjuk, majd alaposan bedörzsöljük vele a húst, amit a fóliába csomagolunk. Egy tálcára még jobb, ha egy jól zárható fedeles műanyag edénybe téve, így érleljük egy éjjelen át a hűtőszekrényben.
2. A töltelékhez való zöldségeket megtisztítjuk, 1 centis kockákra vágjuk, egy tálba szórjuk. A túró egy szitán át egyenesen a zöldségekre passzírozzuk. A sajtot hozzáreszeljük, megsózzuk, megborsozzuk, aki szereti, egy kevés finomra vágott kaporral is fűszerezheti, és a tojást beleütve összekeverjük, de vigyázzunk, ne törjük össze a zöldséget. A hús ízes páclevéből is belekeverek 1-2 kiskanálnyit, de nem többet, mert akkor túlzottan ellágyul a töltelék; igaz, ebben az esetben egy kevés zsemlemorzsával segíthetünk rajta.
3. A dagadót lecsöpögtetjük, és a zöldséges-túrós masszát az üregébe töltjük, vigyázva, nehogy kiszakadjon. A nyílást hústúvel összetűzzük, de még jobb, ha cérnával összevarrjuk. A dagadót páclevével megkenetjük, és a fóliába visszacsomagoljuk. Közepesen forró sütőben (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 1 óra 30 percen át sütjük. Az eredeti recept szerint közvetlen a grillrácsra kerül a töltött hús, és így sül szép pirosasra, miközben páclevével locsolgatjuk, de a fóliás „elősütés” előnye, hogy a hússal cseppet sem kell foglalkozni, mert a fóliában nem szárad ki, a tölteléke pedig megszilárdul annyira, hogy már nem tud kifolyni.
4. A fóliát a pecsenyéről levesszük, ami pácleve maradt, azt rálocsoljuk, egy kevés vizet is öntünk alá, és a húst így sütjük még fél órán át, közben többször megforgatjuk, levével locsolgatjuk.

5. Ujjnyi vastag szeletekre vágva, hagymás tort krumpli meg paradicsomsaláta kíséretében tálaljuk. Színes, izgalmas ízhatású étel, ahol a hússzeletek piros, fehér és zöld színekben játszanak, akárcsak a nemzeti lobogó.

Jó tanács

- Gyakorlottabbak a peccsenyét szabad tűzön, faszén fölött, rácsra téve is elkészíthetik, ilyenkor gyakorta kell locsolgatni és forgatni - érdemes eleinte ezt is fólia alatt sütni -, a füstös íz még izgalmasabbá teszi a peccsenye karakterét. Megengedett „csalás” ebben az esetben, hogy a peccsenyét fóliástól fűszeres vízben kb. 1 óra alatt előfőzzük, s csak ezután tesszük a rácsra, hogy páclevével locsolgtatva pirosasra süssük; ezzel elkerülhető, hogy ez a vastag hús nyers vagy éppen rágós maradjon.

8 főre

Elkészítési idő: 2 óra 30 perc + érlelés

Egy adag (köret nélkül): 544 kcal