Hozzávalók:
70 dkg sertéscomb vagy lapocka egyben
2 kiskanál só
1 kiskanál őrölt fekete bors
6 evőkanál olaj
4 szikkadt zsemle, tej vagy víz a zsemle áztatásához
2 tojás
1 főtt tojás
1-1 késhegynyi reszelt szerecsendió és morzsolt kakukkfű
1 csokor petrezselyem
3 gerezd fokhagyma
1 mokkáskanál paradicsompüré
1 kiskanál finomliszt
késhegynyi őrölt köménymag

1. A húst megmossuk, leszárogatjuk, 1 kiskanál sóval és a fele borssal bedörzsöljük. Egy kisebb lábasban – amibe a comb éppen belefér – 4 evőkanál olajat forrósítunk, majd a pecsenyét körös-körül megpirítjuk benne. 2 deci vizet aláöntünk, és kis lángon kb. 1 óra alatt puhára pároljuk, közben néhányszor megforgatjuk.
2. A zsemléket hideg tejbe vagy vízbe áztatjuk, majd kifacsarjuk, és a tojásokkal összedolgozzuk. A főtt tojást apróra vágva (többször elforgatva, a tojásszeletelőbe téve a legkönnyebb) hozzáadjuk, megsózzuk, a borssal, a szerecsendióval, a kakukkfűvel és a finomra aprított petrezselyemmel fűszerezzük.
3. A puha húst lecsöpögtetve a maradék olajjal kikent tepsibe tesszük, és a zúzott fokhagymával bedörzsöljük. A zsemlés masszával egyenletesen körbekenjük, előmelegített sütőben, jó közepes lánggal (190 ºC; légkeveréses sütő 170 ºC) kb. 25 percig sütjük. Lábasban maradó levét a paradicsompürével ízesítjük, majd a kb. 1 deci vízben simára kevert liszttel sűrítjük, a köménnyel fűszerezzük. Ha kell, utánasózzuk. 2-3 percig forraljuk, ezalatt híg mártás – úgynevezett pecsenyelé – lesz belőle, majd átszűrjük.
4. A kész sültet vágódeszkára fektetjük, és rostjaira merőlegesen – különben „szálkás” lesz – felszeleteljük. Ha levágtuk az első szeletet, feltétlenül nézzük meg, jól fogtunk-e hozzá, mert lehet, hogy a buroktól nem látjuk jól. 5. Tálaláskor a pecsenyelevet a sültre locsoljuk. Vajas, petrezselymes burgonya illik hozzá köretnek.

Jó tanács

– Borjúcombot vagy -lapockát is süthetünk ugyanígy.

4 főre
Elkészítési idő: 1 óra 30 perc
Egy adag: 590 kcal