



Hozzávalók:

kb. 70 dkg kicsontozott sertésfarja, 3 gerezd fokhagyma, 1-1 kiskanál mustár és só, 1-1 mokkáskanál currypor és őrölt fekete bors, 4 evőkanál olaj, kb. 30 dkg konzervananasz, 6 vékony szelet húsos szalonna (sliced bacon), 1-1 dl tejföl, tejszín és ananászlé (a konzerv leve), 10 dkg reszelt füstölt sajt

1. A húst 10-12 szeletre vágjuk, kiverjük, inas részeit beirdaljuk. A fokhagymát összezúzzuk, a mustárral, a sóval, a curryporral meg a borssal együtt az olajba keverjük, és alaposan a húsba dörzsöljük.
2. Az ananászt lecsöpögtetjük, de a levéből 1 decit félreteszünk. A szalonnát apró kockákra vágjuk. A tejfölt a tejszínnel és az ananászlével összekeverjük, a sajt kétharmadát hozzáadjuk. A szalonna egyharmadát egy kb. 18 centi átmérőjű, 8 centi magas tűzálló tálba tesszük. Erre hússzeleteket fektetünk, ananással megszórjuk, és a sajtos massa egyharmadát rákenjük. Ezt a rétegezést még kétszer megismételjük, végül a tetejét a maradék sajttal meghintjük.
3. Előmelegített sütőben a közepesnél kisebb lánggal (170 °C; légkeveréses sütőben 150 °C) 1 óra 15 percen át sütjük úgy, hogy az első fél órában letakarjuk. Ha kihűlt, 1 napig a hűtőszekrényben pihentetjük. Így nemcsak jobban szeletelhető, hanem azt a levet is magába szívja, amit engedett, és jól összeérik. Cikkekre vágva, megforrósítva, krokettel tálaljuk.

Jó tanács

- A húsok fűszerezéséhez csipetnyi szerecsendiót és citromhéjat is használhatunk.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 35 perc

Egy adag: 702 kcal