



Hozzávalók

60-70 dkg bélszín (a törzse, nem a feje és nem a vékony vége), mustár, őrölt fekete bors, só

a pácoláshoz és a sütéshez: olaj

a gombapüréhez:

60 dkg csiperkegomba, 1 kisebb vöröshagyma, 4 evőkanál olaj, só, őrölt fekete bors, 1 púpozott evőkanál zsemlemorzsza, 2 tojás, fél csokor petrezselyem, 1 mokkáskanál só, fél mokkáskanál őrölt bors

a tojásos burgonyapüréhez:

80 dkg burgonya, só, 3 tojássárgája, 3 dkg vaj, reszelt szerecsendió

a peccsenyeléhez:

1 mokkáskanál sűrített paradicsom (paradicsompüré), 1 kiskanál finomliszt

1. A bélszín lehártyázzuk, mustárral meg borssal bedörzsöljük és olajjal megkent alufóliába göngyölve hűtőszekrényben 3-4 napig érleljük, de le is fagyaszthatjuk. 2. Ezután lecsöpögtetve megsózzuk, egy kevés forró olajon körös-körül megpirítjuk, majd előmelegített sütőben, nagy lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) kb. 15 percig sütjük, pontosabban elősütjük.
3. A gombát meg a hagymát megtisztítjuk, lereszeljük vagy nagyon apróra vágjuk, és az olajon kevergetve addig pirítjuk, amíg a leve el nem párolog, vagyis zsírára nem sül. Megsózzuk, megborsozzuk, a zsemlemorzsát meg a felvert tojásokat hozzáadjuk. Főlaprított petrezselyemmel fűszerezzük, és amikor a tojás megkocsonyásodott, a tűzről lehúzzuk.
4. A burgonyát megtisztítjuk, kockákra vágjuk, enyhén sózott vízben megfőzzük. Utána leszűrjük, áttörjük, a tojások sárgáját meg a vajat belekeverjük. Ha kell, utanasózzuk, reszelt szerecsendióval fűszerezzük. Az elősütött húst a gombapürével egyenletesen megkenjük. A tojásos burgonyapépet - miután kissé hűlni hagytuk - csillagcsöves habzsákba töltjük, és hosszában egyenletesen a gombás hússal nyomjuk.
5. Változatlanul nagy lánggal még kb. 15 percig sütjük, ezalatt a teteje szép piros, a bélszín pedig félangolos lesz. Végül a zsíráját serpenyőbe öntjük, a paradicsompürét megpirítjuk benne, a liszttel meghintjük. Annyi - kb. 2,5 deci - vízzel engedjük föl, hogy néhány percnyi forralás után híg mártás legyen belőle, amit leszűrünk és utánaízesítünk.
6. A peccsenyét 10 percnyi pihentetés után óvatosan fölszeleteljük, a peccsenyelével körülöntjük. A húson lévő gomba és burgonya köretként is szolgál, de szokás párolt

zöldségeket is kínálni hozzá.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc + a hús érlelése

Egy adag: 814 kcal