

## Konfitált sertéscsülök



### Hozzávalók:

2 kicsontozott sertéscsülök (2,8 kg), só,  
őrölt fekete bors, 5-6 gerezd fokhagyma, 1  
nagyobb vöröshagyma, 1-2 babérlevél  
a sütéshez:

1 kg sertészsír

1. A csülköket, miután bőrükről a pecsétet levágtuk, 3-3 egyforma részre daraboljuk. Megsózzuk, megborsozzuk, a zúzott fokhagymával bedörzsöljük.
2. Egy akkora lábasban, amekkorában a csülök éppen elférnek, a sertészsírt fölolvasztjuk, de nem szabad, hogy meleg legyen! Bőrös oldalukkal lefelé belerakjuk a befűszerezett csülökdarabokat, amiket a zsír majd teljesen ellep. Hozzáadjuk a meghámozott elnegyedelt hagymát meg a babérlevelet.
3. Kis lángon sütni kezdjük. Ha a zsír forr, a lábas alá egy alátétet is teszünk, hogy a pecsenye a lehető leghamarabban süljön. Közben párszor megforgatjuk, nehogy a csülök a lábas aljára letapadjon. kb. 3 óra alatt a hús vajpuhára, szaftosra sül.
4. Hidegen, melegen egyaránt nagyszerű!

### Jó tanács

- A húst zsírjában, úgy, hogy az teljesen ellepje, lefedve több hétig tárolhatjuk a hűtőben. Ha a hús elfogy belőle, zsírját átszűrve tároljuk, kenyérre kenve vagy főzéshez egyaránt nagyszerű.

10 főre

Elkészítési idő: 3 óra 30 perc

Egy adag (a zsírja és köret nélkül): kb. 680 kcal