



Hozzávalók:

1,2 kg pulykafelsőcomb-filé, 1 közepes vöröshagyma, 1 csokor petrezselyem, 3 evőkanál olaj, 2 dl zsemlemorzsa, 2,5 dl főzőtejszín, 2 tojás, 2 nagyobb gerezd, zúzott fokhagyma, 1 csapott evőkanál só, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 1 kiskanál jóféle pirospaprika, 1 kiskanál majoránna, 8 főtt tojás

a formáláshoz:

4-5 evőkanál zsemlemorzsa

a sütéshez:

5-6 evőkanál olaj

1. A húst földaraboljuk, kis lyukú tárcsán ledaráljuk. A hagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk a petrezselyemmel együtt és egy serpenyőben, az olajban, közepes lángon 4-5 perc alatt megfonnyasztjuk. A húshoz adjuk a többi hozzávalóval együtt (kivéve a főtt tojást), majd alaposan összegyúrjuk.
2. A masszát elfelezzük, zsemlemorzsaival behintett gyúrolapra tesszük és egyenként, nedves vagy a morzsába mártott kézzel kb. 25 centi hosszú, ujjnyi vastag téglalappá lapítjuk. Kezünk élével közepüket kissé kimélyítjük, ide kerülnek egymás mellé a főtt tojások. A tojások mindkét oldalából célszerű egy kis szeletet levágni, így jobban egymáshoz simulnak.
3. A húsos masszát mindkét oldalról a tojásokra hajtjuk, elsimítjuk, és a morzsában kissé meghempergetjük, nehogy sütés közben a rudak szétnyíljanak. Egy kb. 25X20 centis tepsit kiolajozunk, a vagdaltakat belefektetjük.
4. Tetejüket olajjal megkenjük, végül előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 40 percig sütjük. Felszeletelve, hidegen, melegen

egyaránt finom. Előbbi esetben könnyű salátával, az utóbbiban burgonyapürével kínáljuk.

Jó tanács

- Darált sertés- vagy borjúhúsból ugyanígy készítjük.

6 főre

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc

Egy adag (köret nélkül): 681 kcal • fehérje: 41,9 gramm • zsír: 41,8 gramm • szénhidrát:
34,3 gramm • rost: 0,7 gramm • koleszterin: 555 milligramm