



Hozzávalók:

0,8 kg kicsontozott sertés rövidkaraj, 20 dkg legalább ujjnyi vastag csemege uborka, 15-20 dkg lángolt kolbász (lehet debreceni is), kb. fél evőkanál só, 1-1 mokkáskanál őrölt fekete bors és őrölt köménymag, 1 kiskanál csipős Piros Arany, 3-4 evőkanál olaj, 1 vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1 kiskanál finomliszt, 1 kiskanál paradicsompüré, 0,5 dl vörösbor

1. A karajt hosszában, hosszú, vékony pengéjű késsel két helyen felszúrjuk. Egy kicsit megforgatjuk benne a kést, hogy a nyílások kitáguljanak. Az egyik nyílásba csemege uborkát, a másikba bőrétől megtisztított, kifagyasztott lángolt kolbászt nyomunk.
2. A húst megsózzuk, megborsozzuk, az őrölt köménnyel és a Piros Arannyal bedörzsöljük. Az olajat egy serpenyőben kissé megforrósítjuk és a töltött karajt körös-körül elősütve megpirítjuk benne.
3. Tűzálló tálba tesszük, zsírával meglocsoljuk. Egy pohárnyi vizet öntünk alá, a megtisztított, félbevágott vöröshagymát és a fokhagymát mellé rakjuk. Előmelegített sütőben, a közepesnél kisebb lánggal (160 °C; légkeveréses sütőben 145 °C) 1 óra 40 percen át sütjük. Közben időnként levéllel locsolgatjuk, ha kell, elfővő levét pótoljuk.
4. Ha kész, levét egy kisebb lábasba szűrjük, a lisztet, a sűrített paradicsomot és a bort ráöntjük. kevergetve mártás sűrűségűre főzzük, közben ha kell, egy kevés vizet öntünk hozzá. megkóstoljuk, utána sózzuk, borsozzuk.
5. Tálaláskor a karajt fölszeletelve tányérra rakjuk, boros pecsenyelevéllel leöntjük. Zsírban sült burgonya vagy zöldséges rizs illik köretnek hozzá.

5 főre

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag (köret nélkül): 468 kcal • fehérje: 46,3 gramm • zsír: 26,9 gramm • szénhidrát: 6,3 gramm • rost: 1,2 gramm • koleszterin: 164 milligramm