



Hozzávalók:

1,2 kg húsos sertésoldalas (kétujjni magas, három- négyujjni széles), egy szál (15-20 dkg) lángolt kolbász, só, 1 mokkáskanál sűrített paradicsom, 2 csapott kiskanál finomliszt a zöldségágyhoz:

2-2 vöröshagyma és tv paprika, 3 evőkanál olaj, 1 csapott kiskanál köménymag, 2-3 gerezd fokhagyma, őrölt fekete bors, só

a körethez:

1 kg héjában főtt burgonya, 15 dkg főtt füstölt húsos szalonna, 1 evőkanál zsír vagy 2-3 evőkanál olaj, 2 tv paprika, 3 gerezd fokhagyma, őrölt fekete bors, 1 nagy csokor petrezselyem, só

1. A sertésoldalasról ujjni szélességben, hosszában levágjuk a húst. Az így láthatóvá vált csontokról és azok közül szintén lefejtjük a húst. Így az oldalas kétujjni szélességben húsos, egyujjni szélességben pedig csak csontos lesz, de így igazán dekoratív. A leeső húst ledaráljuk, más étel készítéséhez eltesszük. Az oldalast középen, hosszában fölszúrjuk, a mélyedést ujjal kitágítjuk. A lehéjazott lángolt kolbászt beletöltjük. Körös-körül megsózzuk, megborsozzuk.

2. A zöldségágyhoz a hagymát megtisztítjuk, a paprikát kicsumázzuk. Előbbit cikkekre, utóbbit nagyobb kockákra vágjuk. Nagy tepsibe szórjuk, az olajjal meglocsoljuk, a köménnyel megszórjuk, a kettévágott fokhagymát rádobjuk. Összeforgatjuk, a töltött oldalast ráültetjük. 2,5 deci vizet öntünk alá és alufóliával letakarjuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 160 °C) 60 percig sütjük. Ezután a fóliát levesszük róla, újabb 2,5 deci vizet öntünk alá, a húst továbbra is szorgalmasan locsolva újabb 45 perc alatt ropogós-pirosasra sütjük. Közben elfövő levét folyamatosan pótoljuk,

mert ebből lesz a peccsenyeszaft.

3. A körethez a héjában főtt burgonyát meghámozzuk és karalábévájóval golyókat fúrunk ki belőle, személyenként 15 darabot. A szalonnát és a kicsumázott paprikát 1 centis kockákra vágjuk, nagy serpenyőben, az olvasztott zsíron 5-6 percig pirítjuk. Félidőben a pépesre zúzott fokhagymával fűszerezzük.

A krumpligolyókat hozzáadjuk, rázogatva megpirítjuk. Néhány tekerésnyi borssal és a finomra vágott petrezselyemmel fűszerezzük, kissé megsózzuk. A töltött oldalas zöldségágyából a sült hagymát átrakjuk hozzá, összeforgatjuk.

4. A peccsenye tepsiben maradó 3 decinyi szaftját serpenyőbe öntjük, a sűrített paradicsommal ízesítjük. A tetején lévő zsírba szórjuk a lisztet, és megvárjuk, a míg a zsír azt beissza. Tűzre tesszük, pár percig forraljuk, majd leszűrjük.

5. A töltött oldalast a csontok mentén fölszeleteljük, tányérra rakjuk, ízes peccsenyelevével körülöntjük és melléhalmozzuk a szalonnás, hagymás krumplit.

Jó tanács

- Kínálhatunk hozzá ecetes uborkát vagy almapaprikát is.

4 főre

Elkészítési idő: 3 óra

Egy adag: 986 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.