



Hozzávalók:

1 kg marha fehérpecsenye (inkább hosszúkás, mint dundi darab), 2-2 sárgarépa és petrezselyemgyökér, fél csokor zellerzöld, 1-2 babérlevél, 1 kiskanál só, 15 dkg konzerv olajos tonhal (tisztán mérve), fél mokkáskanál őrölt fehér bors, 3 evőkanál majonéz, 1,5 evőkanál mustár, fél citrom leve, 1 kiskanál konzerv kapribogyó, 1,5-2 dl főzőtejszín

1. A húst egyben megmossuk, majd egy magas peremű kisebb tepsibe tesszük. A répát és a gyökeret megtisztítjuk, hosszúkásra vágjuk, a pecsenye köré szórjuk, és beletesszük a jól megmosott zellerzöldet is. A babérlevéllel fűszerezzük, 4 deci vizet öntünk rá, megsózzuk. Lefödve (alufóliával letakarva), közepesen forró sütőben jó 2 óra alatt puhára pároljuk. Közben többször megforgatjuk, és még úgy 2,5 deci vizet öntünk alá.
2. Ha kész, a puha húst és zöldséget félrerakjuk. Levéből 1,5 decinyit egy tálba vagy turmixgépbe töltünk, a többit lefagyasztjuk, mert nagyszerű alaplé lesz belőle levesekhez.
3. A kimért lébe rakjuk a puha zöldség felét (csak úgy kedvünkre), a lecsöpögtetett tonhalat és finomra turmixoljuk vagy merülőmixerrel pépesítjük. Ezután megborsozzuk, a majonézzal, a mustárral, a citrom kifacsart levével, a lecsöpögtetett kaprival meg a tejszínnel tovább krémesítjük.
4. Tálaláskor a kihűlt pecsenyét a rostjaira merőlegesen, minél vékonyabban felszeleteljük, és az ízletes mártással „nyakonöntjük”. Forró pirítóssal kínáljuk.

Jó tanács

- Takarékos megoldás, ha a fehérpecsenyét nem az eredeti recept alapján készítjük el, hanem a hagyományos módon húslevest főzünk belőle. A hús így is ízes és vajpuha lesz, olaszos mártásának pedig finom alapjául szolgál a húsleves.

5 főre

Elkészítési idő: 3 óra

Egy adag: 730 kcal