



Hozzávalók:

30 dkg sertésszűzpecsenye, 30 dkg érlelt bélszín (az érlelést lásd a Bélszín olaszos fűszeres vajjal receptnél), 1 kiskanál só, 12 kicsi csiperkegomba

a páchoz: 1 kis doboz sűrített paradicsom (140 gramm), 4 evőkanál 10%-os étellecet, 1 kiskanál mustár, 1 kiskanál kristálycukor, 1 csapott kiskanál só

a kengetéshez: 2-3 evőkanál olaj

1. A lehártyázott szűzpecsenyét és az érlelt bélszínt 2 centi vastag érmékre vágjuk. Éppen csak egy kicsit megütögetjük, enyhén megsózzuk. A páchoz valókat összekeverjük, a húst beleforgatjuk, és letakarva 2-3 órára a hűtőszekrénybe tesszük.
2. A gombát megmossuk, szárastól félbevágjuk, kissé megsózzuk. Ezután a pácolt hússal váltakozva megolajozott nyársra húzzuk.
3. Amikor a rostély kellően forró és a faszén csak parázslík alatta, a nyársakat rárakjuk, és oldalanként kb. 3 percig sütjük, de ne feledjük, 4 oldala van (!), nem kettő, tehát mindig csak 90 fokkal elfordítva kell sütögetni, azaz 4×3 percig. Közben az olajjal kengetjük, nehogy kiszáradjon.

4 főre

Elkészítési idő: 45 perc + a hús érlelése

Egy adag: 417 kcal