

Mangalicaszűz szalonnába göngyölve, ördögmártással - készítette Garaczi János mesterszakács



Hozzávalók:

65-70 dkg mangalica szűpecsenye, 8 vékony szelet húsos kolozsvári szalonna, só, grillfűszer-keverék, 2 evőkanál olaj a mártáshoz:

5 dkg mogoróhagyma, 5 dkg vaj, 1 kiskanál ecet, 1 dl zamatos fehérbor, 4 dl borjúcsontokból főzött alaplé, pár szem fekete bors, néhány friss tárkonylevél, 0,5 dl főzőtejszín, kb. 1 kiskanál burgonyakeményítő, só

1. A szűpecsenye tetején lévő vékony fehér hártyát lefejtjük, esetleges inait is kivágjuk, majd a húst kb. 8 dkg-os szeletekre vágjuk. Mindegyiket egy szelet szalonnával körbetekerjük, majd megsózzuk, fűszerkeverékkel megszórjuk, és egy kevés olajjal megkenjük. Sütésig hűtőszekrénybe tesszük.
2. A mártáshoz a mogoróhagymát megtisztítjuk, nagyon finomra vágjuk, majd a fölolvastott vajon megpároljuk, azután az ecettel ízesítjük. A bort és az alaplevet ráöntjük, a borssal meg a fölaprított tárkonnyal fűszerezzük. Pár percig forraljuk, a tejszínnel simára kevert keményítővel sűrítjük. Megsózzuk, átszűrjük.
3. Közben a hússzeleteket grillapon úgy sütjük meg, hogy a közepük szép rózsaszínű legyen, de véletlen se maradjon véres.
4. Tányérra rakjuk a mártással körbelocsoljuk. Vajon párolt zöldségekkel tálaljuk. Ez úgy készül, hogy rózsáira szedett brokkolit és karfiolt, valamint bébirépat gőzben megpárolunk, kétféle spárgát előfőzünk, mindezeket lecsöpögtetjük, és vajban megpároljuk.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag (zöldségköret nélkül): 542 kcal