



Hozzávalók:

2 nagy (70 dkg) sertésszűzpecsenye, 10 dkg libamáj (csirkemáj is lehet), 1 nagy főtt tojás, 1 tojás, só, őrölt fehér bors, 1 mokkáskanál pirospaprika, 6-8 vékony szelet húsos főtt füstölt szalonna (sliced bacon), 5 dkg sertésszír vagy 0,5 dl olaj, 10 kicsi vöröshagyma, 1-1 kisebb paradicsom és zöldpaprika, 1 nagy gerezd fokhagyma, 1-2 evőkanál olaj, 20 dkg csiperkegomba, 10 dkg gyöngyhagyma (konzerv is lehet), 3-4 dkg vaj, 1 kis pohár (150 gramm) tejföl, 1,5 dl főzőtejszín, 1 púpozott evőkanál finomliszt

1. A szűzpecsenye tetején lévő vékony hártát éles késsel lefejtjük, majd a hús két végét úgy vágjuk le, hogy az egyforma vastag törzse maradjon csak. Ezután a szűzpecsenyét lapjában bevágjuk, kihajtjuk, és kisujnyi vastagra, téglalap alakúra kiverjük. A leeső húsrészeket a korábban levágottal együtt ledaráljuk. 20-25 deka lesz belőle.
2. A libamájat és a főtt tojást kis kockákra vágjuk, a darált hússal, a tojással összedolgozzuk, megsózzuk, megborsozzuk, a pirospaprikával fűszerezzük. A kiterített hústra vékony szalonnaszeleteket fektetünk, a májas masszát egy vastagabb csíkban közepére halmozzuk. Fölcsavarjuk, hústüvel összetűzzük vagy spárgával megkötözzük.
3. A zsírt (olajat) egy lábasban megforrósítjuk, a hústekercseket körös-körül megpirítjuk benne. Lecsöpögtetve kiemeljük. 2 kicsi vöröshagymát megtisztítunk, finomra vágjuk, a hús visszamaradó zsírjában megfuttatjuk. Pirospaprikával meghintjük, egy kevés vízzel fölöntjük. A fölaprított paprikát és paradicsomot hozzáadjuk, a zúzott fokhagymával fűszerezzük, megsózzuk. A tekercseket ebbe a pörköltalapba fektetjük, annyi vizet öntünk rá, amennyi épp ellepi, majd lefödve 30-35 perc alatt puhára pároljuk.
4. Amíg a hús készül, a maradék vöröshagymát megtisztítjuk, kisebb tepsibe vagy tűzálló tálba rakjuk. Enyhén megsózzuk, esetleg megborsozzuk, 1-2 evőkanál olajjal összeforgatjuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal 35-40 perc alatt megsütjük. A gombát kockákra vágjuk, a gyöngyhagymával külön-külön olvasztott vajon megpirítjuk.
5. A puha húst a lábasból kiemeljük. Visszamaradó levét a tejföllel és a tejszínnel simára kevert liszttel sűrítjük, átszűrjük. Tálaláskor a pecsenyét ujjnyi vastagon felszeleteljük, paprikás mártásával körülöntjük. A pirított gombával, a gyöngyhagymával megtöltött sült vöröshagymával - a sült hagymából egy vékony szeletet levágunk, így tudjuk ráhalmozni a

gyöngyhagymát -, és szép formásra faragott egészben sült burgonyával körítjük.

4 főre

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag: 854 kcal