Hozzávalók:
60 dkg szép, kb. 2,5 ujjnyi vastagságú bélszín egyben, só, őrölt fekete bors, 2 evőkanál olívaolaj, jó 1 evőkanál angol mustár, 8 vékony szelet pármai sonka, 30 dkg leveles vajastészta (fagyasztott is lehet)
a gombabpéphez:
50 dkg barna csiperkegomba, só, őrölt fekete bors, 1-2 gerezd fokhagyma, 6-7 szem gesztenye (12 dkg), kb. 1 mokkáskanál friss kakukkfű
a lekenéshez:
1 tojássárgája

1. Ismét egy klasszikus étel, egy kis csavarással, mert ügyebár nincs karácsony gesztenye nélkül, így ebbe is csempésztünk néhányat. A bélszínt ha kell lehártyázzuk, majd körös-körül megsózzuk, megborsozzuk. Egy kisebb serpenyőben az olajat megforrósítjuk, majd a húst belerakjuk, és 8-10 perc alatt elősütjük, azaz körben megpirítjuk, sőt, közben fölállítjuk, hogy az oldalait is megsüthessük. Tálcára tesszük, a mustárral azonnal vékonyan megkenjük, hogy a hús magába szívhassa a mustár aromáját. (Mustár helyett reszelt tormával is ízesíthetjük.)
2. A gombapéphez a gombát megtisztítjuk, földaraboljuk, és egy aprítóba (gyorsvágóba) rakjuk. Megsózzuk, borsot őrölünk rá. Hozzáadjuk a megtisztított és földarabolt fokhagymát, meg gesztenyét. Jó apróra vágjuk, majd egy megforrósított serpenyőbe kanalazzuk. Kevergetve 8-10 percig, pontosabban addig pirítjuk, míg minden leve elfő, zsírjára sül. Közben a morzsolt kakukkfűvel fűszerezzük.
3. Egy vágódeszkára vastagabb folpackot fektetünk. Átfedésekkel, hogy a szeletek kissé takarják egymást, a sonkaszeleteket rárakjuk. Olyan szélességben legyen, mint amekkora a pecsenye. A gesztenyés gombapépet egyenletesen elkenjük rajta. Az elősütött bélszínt a közepére tesszük, majd a folpack segítségével úgy tekerjük föl, hogy a gomba és a sonka

szépen körbevegye a húst. A folpackba csomagoljuk, két végét ellentétes irányba csavarjuk, hogy feszes maradjon, és a húst kicsit meghengergetjük, hogy szép formás legyen. Hűtőszekrénybe tesszük kb. 15 percre.
4. A leveles tésztát — a fagyasztottat szobahőmérsékleten előtte fölengedjük — téglalap alakúra nyújtjuk, és vastag folpackkal befedett vágódeszkára tesszük. Enyhén vizes ecsettel lekenjük, majd a fóliából kicsomagolt bélszínt rátesszük, és a tésztába csomagoljuk. Tepsire tesszük.
5. Tojássárgájával lekenjük, kés fokával díszítéseket húzunk bele. Szórhatunk rá egy kevés nagyszemű sót is.
Előmelegített sütőben, a közepesnél nagyobb lánggal (200 ºC; légkeveréses sütőben 180 ºC) 25-32 percig sütjük. A sütés ideje az elősütés erősségétől és a pecsenye vastagságától függ. Akkor jó, ha a közepe rózsaszínű, de nem véres. Csak kb. 10 percnyi pihentetés után szeleteljük föl.
6. Tejszínes burgonyapüré illik köretnek hozzá, amire az ünnepre való tekintettel leheletvékony fehér szarvasgombaszeleteket is teszünk.

4 főre
Elkészítési idő: 2 óra
Egy adag (köret nélkül): 922 kcal • fehérje: 50,0 gramm • zsír: 56,9 gramm • szénhidrát: 52,3 gramm • rost: 6,6 gramm • koleszterin: 188 milligramm