



Tálalás: **2 főre**



Előkészítés: **15 perc**



Elkészítés: **50 perc**



Havas Dóra

EGÉSZBEN SÜLT MÉZES SERTÉSSZŰZ ZSÁLYÁS SÜTŐTÖKPÜRÉVEL

Karácsonykor egy jó halászlé mellett általában felsorakoznak az asztalon az ünnepi sülték is. A következő recept ebben a ligában indul egészen esélyes nyertesként, hiszen elkészítésekor nem csak a csomagolást gyakorolhatod, de ebből a sertésszűzből minden falat egy ajándék. Ha pontosan követed a receptet, biztos lehetsz benne, hogy morzsája sem marad a vacsora végére!

HOZZÁVALÓK

1 db sertésszűz
1 evőkanál dijoni mustár
1 teáskanál méz
1 csipet só
fél teáskanál frissen

őrölt bors
1 teáskanál morzsolt kakukkfű
15 dkg bacon szalonna
1 evőkanál étolaj
6 gerezd fokhagyma

(héjával együtt)
1 dl fehér bor
50 dkg sütőtök
fél teáskanál csilipehely
2 teáskanál méz
1 teáskanál só

1 csipet frissen őrölt bors
2 evőkanál étolaj
2 evőkanál vaj
1 dl tejszín
ALLERGÉNEK
laktóz, csili

1

A mézet és a mustárt kikeverjük, majd bekenjük vele a húst.



2

Sózzuk és borsozzuk, végül megszórjuk kakukkfűvel is, és beterítjük bacon szeletekkel.



3

Megkötözzük egy henteszsineggel, hogy ne essen szét.



4

Egy serpenyőben felhevítünk egy kevés olajat és minden oldalán lepirítjuk a sertésszűzet.



5

Ráfektetjük egy rácsra, mellédobjuk a fokhagymagerezdeket, felöntjük borral és 160 fokra előmelegített sütőbe tesszük 20 percre.



6

A sütőből kivéve, szeletelés előtt 10 percg pihentetjük a húst.



7

A sütőtökpüréhez fűszerezzük a felszeletelt, kimagozott tököt: meglocsoljuk mézzel, meghintjük sóval, borssal, chilivel és kevés olajat csepegtetünk rá.



8

200 fokra előmelegített sütőbe tesszük és puhára sütjük.



9

A vajjal és a tejszínnel pürésítjük.



10

A sertésszűz szeleteket a püréágyon tálaljuk, és meglocsoljuk a boros szafttal.



**Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!**



auchan