



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

- 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 percig pihentetjük a húst.
- 7 A sütőtökpüréhez fűszerezzük a felszeletelt, kimagozott tököket: 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 száfttal.



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

