



Tálalás: **2 főre**



Előkészítés: **15 perc**



Elkészítés: **50 perc**



**Havas Dóra**

## EGÉSZBEN SÜLT MÉZES SERTÉSSZŰZ ZSÁLYÁS SÜTŐTÖKPIRÉVEL

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 süttők  
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 süttőkpüréhez fűszerezük a felszeletelt, kimagozott tökököt: 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](https://auchan.hu/receptek) oldalról!**

