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 sültek 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 sertészszűz
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 sertésszüzet.
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 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