



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 sertésszűz

1 dijoni mustár

1 méz

1 só

fél frissen őrölt bors

1 morzsolt kakukkfű

15 bacon szalonna

1 étolaj

6 fokhagyma (héjával)

együtt)

1 fehér bor

50 sütőtök

fél csilipehely

2 méz

1 só

1 frissen őrölt bors

2 étolaj

2 vaj

1 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 fűszerezük 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 száfttal.



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

