Mangalica szűz, sült almaröszti, chilis almapüré, angol zellerszalma

2	120	4
Nehézség	Perc	fő

Allergének:

Hozzávalók

mangalica szűzpecsenye
- 800 g mangalica szűzpecsenye
- 2 cl olívaolaj
- 80 g teavaj
- 1 l víz
- 60 g só
- őrölt színes bors
- szójaszósz
- 1 ág rozmaring

almaröszti
- 800 g zöldalma
- 4 db tojás
- 250 g buzaliszt
- 6 g sütőpor
- 1 dl olaj
- 2 db bazsalikomlevél
- só

chilis almapüré
- 300 g zöldalma
- 40 g méz
- 1 db chili paprika
- 30 g vaj
- só

zeller szalma
- 160 g zellerszár
- 40 g só

1. A hártyáktól megtisztított húst 6%-os sóoldatban, minimum 90 percet ártatjuk, majd hideg vízzel átmossuk, és szárazra töröljük. Forró serpenyőben az olíva olajon a húst körbesütjük.
2. Hozzáadjuk a vajat, a friss rozmaring ágat, színes borsot őrlünk rá és kanállal még locsolgatva sütjük 2 percet. Vigyázzunk ne legyen túl forró a serpenyő, a vaj nehogy megégjen! Meglocsoljuk szójaszósszal, és a hús vastagságától függően 180°C sütőben 8-12 percig sütjük, majd letakarva még pihentetjük pár percet.
3. Az alma magházát kiszúrjuk, keverőtálba reszeljük egy nagy lyukú reszelővel. Hozzáadjuk a lisztet, tojást, durvára vágott bazsalikomot, sütőport, sózzuk ízlés szerint, majd jól elkeverjük. A liszt mennyisége függ az alma lédússágától.
4. Sütés előtt ne sokat hagyjuk állni, ne engedjen az alma levet! Kevés olajon, közepesen forró serpenyőbe evőkanállal kis halmokat helyezünk és kb. 1,5 centiméteresre lapítjuk. Elősütjük világos aranybarnára, majd tepsibe rakva 180°C sütőben 5-10 perc alatt készre sütjük.

Google Play
App Store

- 40 g cukor
- 1 db citrom

5. A chilis almapüréhez az almát meghámozzuk, 4 felé vágjuk, magházát kivágjuk. Fél liter vízben a mézzel elkeverve, közepesen puhára főzzük, majd szűrőkanállal kiszedjük, a főző lében a chilit főzzük 3-5 percig. Ne főzzük puhára! Kivesszük, a héját lehúzzuk, kettévágjuk, a magházat kiskanállal kikaparjuk, a chilit kis kockákra vágjuk. A forró főtt almát botmixerrel pürésítjük, szűrőn átszűrjük, hozzáadjuk a vajat és a chilit, majd jól elkeverjük. Ízlés szerint sóval ízesítjük.
6. A zellerszárat megmossuk, vékony szalmára vágjuk. 8 dl vízbe tesszük a sót, cukrot, a citrom reszelt héját és levét, majd felforraljuk. A felforrt lébe szűrővel beleengedjük a zellerszalmát fél percre, majd jeges vízben rögtön lehűtjük, így roppanós marad.

Google Play
App Store