



Elkészítés: 50 perc

Egy omlós szűzpecsenye mindig fenséges fogás az asztalon. A krumpli, az édesburgonya és a répa gombócok hozzák a krémes elemet. Az áfonyás, mézes cékla pedig ráteszi a koronát. Garantálom, hogy ezt többször is el fogjátok készíteni.

Szűzpecsenye áfonyás céklával

Hozzávalók:

2 db szűzpecsenye
2 db batáta
2 db burgonya
2 db sárgarépa

1 db cékla
2 marék áfonya
4 evőkanál méz
1 fej hagyma

5 dkg bacon
2 dkg vaj
4 evőkanál olaj

1 kávéskanál só
½ mokkáskanál őrölt fahéj
színes bors

Elkészítés:



A megtisztított céklát egész apró kockára vágjuk, a mézen, fahéjjal fedő alatt lassan puhára pároljuk. Esetleg, ha szükséges apránként egy kis vizet öntünk alá, de figyeljünk, hogy azt el is főzzük.



A sárgarépát, édesburgonyát, és burgonyát megpucoljuk, felkockázzuk és kevés sós vízben puhára főzzük. A bacon kockákat egy serpenyőben lepirítjuk a hagymakockákkal együtt.



A megfőtt zöldségeket összetörjük, és hozzákeverjük a pirított bacon, és hagyma keveréket, kicsit megszórjuk friss őrölt borssal. Megvárjuk, míg kihűl.



A lehártyázott, frissen őrölt borssal megszórt, pihentetett szűzpecsenye minden oldalát lepirítjuk egy forró serpenyőben felolvasztott vajon. Majd egy tepsiben a 150 C-ra előmelegített sütőbe tesszük 15 percre.



A már puha céklához hozzátesszük az áfonyát, és együtt még pároljuk.



Két kanál segítségével kis gombócokat formálunk a zöldségpüréből, és kevés olajon forró serpenyőben jó pirosra megsütjük, minden oldalát.