Sertésszűz meggymártással

Hozzávalók:

400-500	g sertésszűz
2	tk fekete bors
2	tk durva szemű só
2	ek olívaolaj
	a mártáshoz
1	ek olívaolaj
1	fej salotta
2	gerezd fokhagyma
	só, bors
1	tk kakukkfű (szárított)
350	g meggybefőtt (magozott) + a leve
1	csipet fahéj
¼	db szerecsendió
1	ek vaj
1	tk balzsamecet

Elkészítés:

1. A sót és a borsot durvára őröljük/törjük és összekeverjük. A 2 cm-esre vágott hússzeleteket meghempergetjük benne, majd az olajon közepesen magas hőfokon megpirítjuk (oldalanként 4-5 perc). Ha kész, kivesszük, félretesszük.
2. Jöhet a mártás. A visszamaradt zsiradékra még 1 kanál olajat öntünk és üvegesre pároljuk az apróra vágott hagymát.
3. Utána mehet bele a még apróbbra vágott fokhagyma, só, bors, kakukkfű, és még egy kicsit hevítjük.
4. Ráöntjük a meggyet és 1 dl-t a levéből. Megszórjuk fahéjjal, belereszeljük a szerecsendiót és 15 percig rotyogtatjuk. Ha közben elfő a leve, vízzel vagy további meggylével pótoljuk.
5. A végén hozzáadjuk a vajat és a balzsamecetet.

Megjegyzés:

Valamely semleges ízű krumplikészítménnyel köríthetjük.