



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 szerecsendőt 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.