

Sous vide sertés szűzpecsenye sült almával

Gyerekkori emlékem a sertés szűzpecsenyről az, hogy kolbással van töltve és a hús kicsit száraz, fojtós. :(Pedig ez a hús az egyik legnemesebb sertéshús, szerintem, amit szaftosan is el lehet készíteni. Nekem erre a szuvid technika volt a megoldás.

SZEMÉLY	Előkészítés	IDŐ	HŐFOK	SÜTÉS
4-6 főre	10 perc	2 óra	57,2°C	10-15 perc

HOZZÁVALÓK:

- 2 kg sertés szűzpecsenye
- 4 evőkanál rozmaring
- Só
- Frissen őrölt bors
- 70 g vaj
- 2 evőkanál növényi olaj

KÖRET HOZZÁVALÓK:

- 2 kg Alma
- 2 evőkanál nádcukor
- 1 db citrom leve

ELKÉSZÍTÉS:

1. A húsokat szórjuk meg sóval, borssal, rozmaringgal.
2. Tegyük a húsokat és a vajat a vákuumzacskóba és vákuumozzuk le.
3. A bezacskózott húst tegyük a megfelelően felmelegített, vízzel teli sous vide kádba és a megadott idő alatt szuvidáljuk meg.
4. Közben az almákat pucoljuk meg és vágjuk nagyobb kockákra.
5. Tegyük tepsibe. Szórjuk rá a nádcukrot, locsoljuk meg citromlével és süssük aranybarnára.
6. Ha a hús kész, vegyük ki a zacskóból.
7. Melegítsünk fel egy serpenyőt, öntsük bele az olajat és a húsok minden oldalát pirítsuk át rajta.
8. Szedjük ki egy tányérra a húsokat. Pihentessük 5 percig, majd tálaljuk.

Tipp:

- Öntsük egy kis lábasba a hús levét és melegítsük fel. Tegyük hozzá 1 evőkanál tejfölt vagy 100 ml tejszínt vagy 50 g vajat. Kész is van a mártásunk.

Család és Citrom 

<https://csaladescitrom.hu/>