



Pulykasült gombával és chilis polentával

🕒 120–140 Perc 🍴🍴🍴

Elkészítés

Összetevők 4 fő részére

🔥 = Kotányi Produkte

A pulykasülthöz

1 db	Pulykacomb, megtisztítva és zsinnel átkötve
250 g	Hagyma, durvára aprítva
200 g	Répa, kiskockákra vágva
200 g	Zellerszár, kiskockákra vágva
2 ek	Paradicsompüré
300 ml	Vörösbőr
1 l	Zöldségalaplé
1 csipet	🔥 Tengeri só, durva szemű
1 db	Szefgűszeg, egész
1 db	Szefgűbors
2 db	🔥 Fahéj, egész
1 db	🔥 Feketebors, egész
2 db	🔥 Babérlevél, egész
	Kukoricakeményítő

A polentához

250 ml	Tej
250 ml	Víz
150 g	Kukoricadara
25 g	Vaj
40 g	Parmezán, reszelt
3 db	Tojássárgája
250 g	Gomba, negyedelve
1 ek	Olaj a sütéshez
1 csipet	🔥 Tengeri só, durva szemű
0.5 tk	🔥 Chili őrölt
1 csipet	🔥 Szerecsendió, egész

- 1 A gombát olajban röviden megpirítjuk, és megsózzuk. Ezután felforraljuk a vizet a tejjel, a vajjal, chiliporral, majd belekeverjük a kukoricadarát.
- 2 Hozzáadjuk a parmezánt és a gombát, majd belekeverjük a tojássárgáját. Szerecsendióval és sóval fűszerezzük. A keveréket egy sütőpapírral bélelt tepsibe öntjük, és 170°C-on 30 percig sütjük.
- 3 Megsózzuk a húst, és minden oldalát barnára pirítjuk. Megpirítjuk a hagymát, a gyökérzöldségeket és a paradicsompürét. Ezután fűszerezzük szefgűszeggel, sóval, szefgűborssal, fűszerpaprikával, babérlevéllel, fahéjjal és borssal.

TIPP: A legjobban egy lábasban működik.

- 4 Nyakonöntjük a zöldségeket a vörösbőrrel, és hagyjuk párolódni. Amint a vörösbőr elfőtt, a zöldségekre tesszük a sültet.
- 5 Az edénybe öntjük az alaplevet, és lefedve hagyjuk főni a 140 °C-os sütőben kb. két órán át. Időnként megforgatjuk a pecsenyét.
- 6 Amint a pecsenye megpuhult, kivesszük az edényből, és alufóliával letakarva félretesszük. A zöldségeket a pecsenyelével együtt szűrjük át egy szitán. Ízesítjük a mártást, és besűrítjük a keményítővel.
- 7 Végül felvágjuk a sültet és a polentát, és a mártással együtt tálaljuk.

