

# Aszalt szilvával töltött karaj recept

Elkészítési idő: 60-120 perc Adag: 1 tepsizhez

## Hozzávalók

1 db egész karaj  
1 csomag aszalt szilva  
só  
bors  
néhány kanál olaj

## Elkészítés

**1** Megmossuk a karajt, lecsepegtetjük, majd egy késsel átszúrjuk a közepét. Jól megtömököljük aszalt szilvával. Sózzuk, borsózzuk ízlésünk szerint, majd enyhén kizsírozott tepsibe tesszük. Meglocsoljuk egy kis olívaolajjal és alufóliával letakarjuk. Tegyük sütőbe 45 percre, majd vegyük le az alufóliát, hogy a külseje is szépen megpiruljon, és süssük tovább még 15-30 percig. Mielőtt kivesszük, győződjünk meg arról, hogy kellően megpuhult-e, ha nem, süssük még. Ha kész, vegyük ki és szeleteljük fel. Tálalás előtt locsoljuk meg a szaftjával.

