



## **Gasztrobloggerekkel - Adventt?l, Karácsonyig II. Éjjelsült pácolt lapocka**

2009 november 23. Flag

### **Szöveg méret**

Mentés

- 
- 
- 

• [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Ideje elkezdni a készül?dést, legalábbis gondolatban... Aki biztosra akar menni, és nem kísérletezik a karácsonyi vacsorával, próbálkozzon Magyarország legjobb Gasztrobloggereinek ünnepi receptjeivel! Naponta jelentkez?

sorozatunkból nagyszerű ünnepi menü sorozat készíthető el.

Több évvel ezelőt csináltuk meg egyik karácsonyi vendéglátásra ezt a receptet. Igazából attól lett ünnepi fogás, hogy egy egész lapockát amúgy sosem ennénk meg, ahhoz sok éhes száj kell az asztal köré. Az elkészítéséhez ténylegesen szükséges munka nem több fél óránál, a többi időt magányosan tölti a sütőben. Az eredmény egy különlegesen fűszerezett, vajpuhán omlós, ropogós bőrű sült, igazi ünnephez méltó étel.

Az egészben hagyott, bőrös lapockát nézzük át alaposan, és ha valahol száraz maradt volna, borotváljuk meg. Nagyon éles késsel, esetleg tapétavágóval kockázzuk be a bőrt, de a húzába ne vágjunk bele. Készítsünk fűszerpasztát 6 gerezd fokhagymából, ujjnyi frissen reszelt gyömbérből, kevés szárított chiliből, 3 ek olajból, 4 ek enyhe borecettel.



Habverővel alaposan dolgozzuk simára, lehetőleg sűrűn folyós állagúra. Ezt alaposan masszírozzuk bele az előleg megsózott húsbá, minden oldaláról. Itt érdemes 5 percre megállnunk, és addig nem abba hagynunk a döngyözést. Ez a legnagyobb munkánk vele, de nem érdemes megspórolni, mert omlósabbá teszi a húst. Fektessük a bőrös oldalával felfelé rácsos tepsibe és dugjuk be a nagyon forróra (220 - 240 fokra) előmelegített sütőbe. Nagyjából fél óra múlva húzzuk le a sütő hőmérsékletét 90 - 110 fokra, fordítsuk bőrével lefelé a lapockát és dugjuk vissza. Hagyjuk ott egész éjszaka és másnap ebédig. Nyugodtan maradhat 20 - 22 órán át is, nem lesz semmi baja.

Ebéd előtt megint fordítsuk bőrével felfelé, de már nagyon óvatosan, mert puha és ha nem vigyázunk, szétesik. Dugjuk vissza a sütőbe, amit ismét nagyon forróra fűtöttünk fel. Figyeljük, hogy mikor sült ropogósra, de még nem kezdett elszenesedni. Ezt a sütet is függően, 20 - 30 perc alatt érjük el. Köríthetjük hagymás krumplival és párolt káposztával, vagy egyszeren krumplipürével. A zajos siker garantált.

Beküldte: jókaja

<http://jokaja.hu>

[www.flagmagazin.hu](http://www.flagmagazin.hu) - Flag egy jobb magazin az Értékek mellett!

DR. DRÁBIK JÁNOS  
**100 ÉVVEL TRIANON UTÁN**  
DVD A trianoni gyalázatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló

---