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

2009 november 23. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása
Még nincs értékelve

Mérték

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

sorozatunkból nagyszer? ünnepi menüsor készíthet? el.

Több évvel ezel?tt 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 id?t magányosan tölti a süt?ben. Az eredmény egy különlegesen f?szerezett, vajpuhán omlós, ropogós b?r? sült, igazi ünnephez méltó étel.

Az egészben hagyott, b?rös lapockát nézzük át alaposan, és ha valahol sz?rös maradt volna, borotváljuk meg. Nagyon éles késsel, esetleg tapétavágóval kockázzuk be a b?rét, de a húsába ne vágjunk bele.
Készítsünk f?szerpasztát 6 gerezd fokhagymából, ujjnyi frissen reszelt gyömbérb?l, kevés szárított chilib?l, 3 ek olajból, 4 ek enyhe borecettel.

Habver?vel alaposan dolgozzuk simára, lehet?leg s?r?n folyós állagúra. Ezt alaposan masszírozzuk bele az el?z?leg megsózott húsba, minden oldaláról. Itt érdemes 5 percre megállnunk, és addig nem abbahagynunk a dögönyözést. Ez a legnagyobb munkánk vele, de nem érdemes megspórolni, mert omlósabbá teszi a húst.
Fektessük a b?rös oldalával felfelé rácsos tepsibe és dugjuk be a nagyon forróra (220 - 240 fokra) el?melegített süt?be. Nagyjából fél óra múlva húzzuk le a süt? h?mérsékletét 90 - 110 fokra, fordítsuk b?rével 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 el?tt megint fordítsuk b?rével felfelé, de már nagyon óvatosan, mert puha és ha nem vigyázunk, szétesik. Dugjuk vissza a süt?be, amit ismét nagyon forróra f?töttünk fel. Figyeljük, hogy mikor sült ropogósra, de még nem kezdett elszenesedni. Ezt a süt?t?l is függ?en, 20 - 30 perc alatt érjük el. Köríthetjük hagymás krumplival és párolt káposztával, vagy egyszer?en krumplipürével. A zajos siker garantált.

Beküldte: jókaja

http://jokaja.hu

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