



Gasztrobloggerekkel - Adventtől, Karácsonyig XVI. Sörös- malachús

2009 december 08. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

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

sorozatunkból nagyszerű ünnepi menüsor készíthető el.

Hozzávalók:

- 2 kg csontos malachús
- 8-10 gerezd fokhagyma
- 1 fej vörshagyma
- 2 tk. köménymag
- 2 dl sör
- só, bors
- bátraknak friss chili
- 1 lime



A malachúst megmossuk, bűrt mélyen bevágjuk, nyugodtan beleszaladhat kicsikét a húsba is. Besózzuk.

A vörshagymát és a fokhagymát késszel betűt robotgéppel finomra aprítjuk. Összekeverjük a 2 tk. köménymaggal, a sóval és borsal. Bátrak chilit is karikázhatnak bele, de Zúram nem bírja a csípőset.

A hagymás masszát alaposan belemasszírozzuk a húsba, jusson bűven a mélyedésekbe is! Bűros oldalával felfelé római tálba tesszük, aláöntünk 2 dl sört. Ráfacsarjuk a lime levét, és befedjük az elzetesen min. 20 percig hideg vízben áztatott tetűvel. Hideg sütűben kezdjük el sütni! Hús nagyságától függűen kb. 2 óra alatt készre sűtjük.

Szerecsendióval illatosított, könnyű burgonyapűrével és savanyú uborkával tálaltam.

Chef Viki

<http://thechefviki.blogspot.com/>

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



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló
