



## Gasztrobloggerekkel - Adventtől, Karácsonyig XXI. Marhapecsenye

2009 december 13. 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 jelentkez?

sorozatunkból nagyszerű ünnepi menü sor készíthető el.

Igaz ünnepi pecsenye, ha szép marhahúst kapunk. A legmutatósabb formája a képen is látható fehérpecsenyének van, de nagyon zsírtalan hús, nem célszerű megspórolni a szalonnával való megspékelését.

1 kg marhahús (megspékelve)

1 kis konzerv paradicsompüré

1 evőkanál mustár

1/2 teáskanál őrölt feketebors

1 teáskanál pirospaprika

1 teáskanál só

1 fej hagyma

1 gerezd fokhagyma

1 babérlevél

2 szem borókabogyó

1 evőkanál mustármag

6 szem szegfűbors

1/4 l vörösbors

1 dl tejszín

kevés liszt vagy keményítő



Összekeverjük a paradicsompürét, a mustárt, a sót, borsot és paprikát. Ezzel jól bekenjük a húst, majd a táliba rakjuk. Ha lehet, ezt az előzetest csináljuk meg, és hagyjuk a húst benne pihenni másnapig. Célszerű egy órával hamarabb kivenni a húst a táliból, hogy ne teljesen hidegen kerüljön a sütőbe. Mellé rakjuk a többi fűszert is, és felöntjük a borral. 200 fokos sütőben, lefedve, kb. 2 óra alatt készre sütjük. Ezután a húst a táliból kiszedjük, meleg helyre állítjuk. A visszamaradt pecsenyeléhez adjuk a liszttel elkevert tejszínt (liszt vagy keményítő csak akkor kell bele, ha a sütés végére híg maradt a lé, egyébként elég a tejszín), és összeforraljuk. Felszeleteljük a húst és visszatesszük a szeleteket a mártásba. Burgonyakroketával vagy krumplipürével kínáljuk.

Beküldte: jókaja

<http://jokaja.hu>

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



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

---

Ajánló