



Flag – gasztró magazin: Ropogós mézes csülök

2011 március 01. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Két napos sült csülök. A tökéletes állag eléréséhez szükség van erre a módszerre. Ha lehet, a páclében álljon legalább egy órácskát a sütés előtt, így az ízek jól átjárnak.

Az első napon megfőzzük, mintha egy húslevest főznénk, zöldséggel. Kivesszük, de ne várjuk meg, hogy teljesen szétfőjön, inkább csak félig legyen puha. Hagyjuk kihűlni, majd másnap pácoljuk be. Reggel bepácoljuk, pihentetjük, és egy cseréptálban vagy üveg, fedeles sütőtálban szépen megsütjük.

Jól megállja a helyét egy büféasztalon is.

Ha nincs két napunk az elkészítéséhez, akkor a főzés után hagyjuk teljesen kihűlni, és utána pácoljuk, és süssük.



Pácoláshoz:

- olaj
- csemege paprika krém
- méz
- só, bors

Köretnek:

- kb. 1 kg burgonya

A húst bepácolom, ne sajnáljuk a páclevet, sőt ha tudjuk, csorgassuk be a csont mellé is. Pihentetés után egy beáztatott sütőtálba helyezem, a lefolyt páclét és egy kevéske vizet ráöntök.

165 C-on, 45-50 percet sütöm, de az utolsó 10 percre leveszem az edény tetejét, hogy szépen megpiruljon.

A burgonyát meghámozom, és vékonyan bevagdossom, ehhez jó segítség lehet egy kanál, ami megakadályozza hogy teljesen átvágjuk. Majd egy kis olajjal és sóval, fűszerekkel a burgonyát is bepácoljuk.

Olajozott tepsibe terítjük, és közepes hőfokon, 160 C-on, ropogósra sütjük, de közben megforgatjuk.

A megsült csülköt vegyük ki a sütőtálból, és 10-15 percet pihentessük.

Éles késsel szép szeleteket vágunk, a burgonyával és házi savanyúsággal tálaljuk.

Szerző: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

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

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

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



Ajánló
