

Rozmaringos Borjúsült

A pác 1,3 kg-os borjúcombhoz: 4-5 nap
4 gerezd fokhagyma mozsárban összetörve
2 kk kömény
2 kk egész bors dúrvára törve
1 ek magos dijoni mustár
7-8 szem borókabogyó, nem összetörve, de egy kicsit ellapítva
2 ek olívaolaj
1 ág friss rozmaring felaprítva



Miután kivettem a hűtőből a húst, kicsomagoltam és szobahőmérsékleten tartottam. Miután felmelegedett annyira (2-3 óra), hogy sütni lehessen. Az öntöttvas serpenyőt jól felforrósítottam, csak ezután öntöttem bele egy picit olívaolajat. A húsról letörölgettem a pácot, és a serpenyőben minden oldalát hirtelen nagylángon megpirítottam, oldalanként kb. három percig sütöttem, fakanállal forgatva.

Míg a hús pirult, felmelegítettem a sütőt 120 fokra. A húst az öntöttvas serpenyőben megsóztam, öntöttem alá egy decinyi száraz fehérbort, beledobtam egy babérlevelet, és egy ág rozmaringot. Serpenyővel együtt tettem a sütőbe, ahol négy órán át sütöttem. Mikor becsuktam a sütőajtót, rögtön levettem a hőmérsékletet **80 fokra**. A négy óra alatt kétszer fordítottam meg a húst. Héjában sült krumplit, és sültalmát ettünk hozzá.