

## Páclevek

### Páclé vadakhoz

#### Hozzávalók:

- 3 liter víz
- 1 evőkanál ecet
- 2-3 gerezd fokhagyma
- 15 szem bors
- 15 szem koriander
- 15 szem szegfűbors
- 15 szem borókabogyó
- 1 csapott evőkanál szárított majoránna
- só



A forrásban lévő vízhez adom hozzá az ecetet, a fokhagymát, a sót, a durvára tört szemes fűszereket, valamint a majoránát, és lassú tűzön forralom körülbelül 10 percig. Amikor teljesen kihűlt, ráöntöm a húsrá, és lefedem 1 hétig tartom a hűtőben, naponta megforgatva benne a húst.

## Olajos pác

#### Hozzávalók:

- 10 szem bors
- 1 merőkanál majoránna
- 1 merőkanál kakukkfű
- 8-10 szem borókabogyó
- evőkanál mustár
- 1 dl olaj



A húst gondosan megtisztítom, megmosom és szárazra törlöm. A borsot és a borókabogyót finomra töröm. A húst nagyon vékonyan bekenem mustárral, meghintem a fűszerekkel, és kenőtollal minden oldalát megkenem az olajjal. Becsomagolom alufóliába, és 1-2 napig érlelem hűtőben.

## Barbecue

### Hozzávalók:

só, bors, cukor, hagyma, chili, worchestershire szósz

Összekeverem a hozzávalókat, belerakom a húst, pár érnig hagyom, és már süthetem is a barbecue pácos húst. Arra figyelni, hogy ha pár nappal később akarom sütni a húst, akkor ne tegyék hozzá sót, mert attól megkeményedik!!!



órát  
kell

## Görög grillpác

Hozzávalók : só, bors, fokhagyma, vöröshagyma, oregano, bazsalikom, kakukkfű, rozsmaring, olaj

A hozzávalókat összekeverem az olajjal, majd beleteszem a húst. Itt is figyelni kell arra, hogy csak gyorspác esetén sót nem teszünk bele!



## Mexikói grillpác

Hozzávalók: paprika, chili, vöröshagyma, koriander, oregano, bors, só, olaj

Az olajba tedd bele a hozzávalókat, majd a húst, és pár óra érlelés után már süthető is.



## Mézes-csípős grillpác

Hozzávalók: chili, méz, só, olaj, cukor, worchestershire szósz, szójaszósz

Keverd össze a hozzávalókat, tedd bele a húst, és pár óra múltán már kész is lehet egy különleges ízű grillhús.

