



A pácolás lényege, hogy általa egy egyszerű alapanyag különleges, ízletes étellé változzék. A rostos sütésre szánt húsokat, zöldséget néhány órával korábban pácoljuk be, időnként forgassuk meg a páclében.

Ha lehet - lefedett edényben - hagyjuk pácolódni egész éjszakára.

A nehezebben sülő húsok számára ideális az ecetes, a citrusos és a boros pác: az olaj alapú pácok hatására sütés közben a hús nem szárad ki, különösen szárnyasokhoz és sertéshúshoz alkalmasak. A bepácolt ételkészlet az aromaanyagokat magába szívja. A felületére tapadt fűszereket, páclevet sütés előtt azonban távolítsuk el, itassuk fel, nehogy fekete, keserű kéreg süljön rá.



**Tejföl, tejszín, joghurt pác:** Rövid ideig tartó érleléshez használjuk, szeletekre vagy vadasnak szánt ételekhez. A húsdarabokat annyi fokhagymával fűszerezett tejföl, tejszín vagy natúr joghurttal öntjük le ami ellepi. 1-2 órát állni hagyjuk. Fácán, vaddisznó illetve muflon pácolására javasolt.

**Mustáros pác:** Szeletelt húsokra használjuk. Lehetőleg friss, aprított zöldfűszereket, mustárt, szójaszószt összekeverünk és a húsokra kenjük. Pácolás után ezzel a mártással sütjük. A pácolás tarthat 1-2 órától 1 napig, tároljuk hűtőben.

**Olajos pácok készítése:** A hozzávalók mindig őrölt, szárított fűszerek vagy apróra vágott zöldfűszerek legyenek. Csont nélküli, szeletekre vágott húsokhoz alkalmazzuk, így azok gyorsabban érlelődnek. A fűszereket elkeverjük, majd a szeleteket belemártogatjuk, hogy mindenhol egyenletesen fedje. A fűszerezés után öntjük oliva vagy étolajjal, hogy befedje. Hűtőben 1-2 napig érleljük. Használhatjuk a fiatal őz, vaddisznó és a szárnyasok, sertés, pácolására is.