



Ledni Laci receptára

Ahogy én készíteném

Grillezett tarja whiskyvel recept

Hozzávalók:

4 nagy szelet csontos sertésstarja,
só és frissen őrölt bors,
2 evőkanál majoranna
olívaolaj, 1 csipet húspuhító

A páchoz:

1 evőkanál neszkávét,
2 dl forró víz,
2 dl olívaolaj,
2 dl whisky.

Elkészítés:

Megcsinálom a pácot, ami egy szemvillanás alatt elkészül. A neszkávét feloldom a forró vízben, és hozzákeverem az olajat meg az alkoholt. Ennyi az egész.

A hússzeleteket egy kicsit kiklopfolom, aztán mindkét oldalukon megsózom, megborsozom őket. Aztán egy műanyag edényben - vagy dobozban - elhelyezem az első szelet húst, megszórom köménymaggal, majd jöhet a következő hús. Ezt is megszórom a húspuhítóval a majorannával és ezt az építkezést folytatom a maradék két hússzelettel is. Ekkor a húskra öntöm a páclevet és lefedve beteszem a hűtőbe 1 órára vagy ha előre dolgozunk, akár 1-2 napra is.

A pihenő idő elteltével egy grill tepsiben lehet eldobható alu is felforrósítok egy kevés olíva olajat, majd mikor már forró, beleteszek egy hússzeletet és úgy 15-20 másodpercig nem is mozgatom. Hagyom, hogy egy kéreg alakuljon ki a szeleten, majd megfordítom. Ezután meglocsolhatom egy kis sörrel, majd takarékra teszem a lángot és most jöhet a vaj. Ha nagyon kellemes illatot szeretnék friss zöldfűszert teszek pl. a grillrácsra rozmaringot a sütőedénybe rózsaborsot/

Ezzel a technikával sütve 4-5 perc alatt készre sül a hús. Mindezt végig csinálom a többi hússzelettel is, és ha kész, tálalhatok.

