

Mézes csülök

Hozzávalók:

1,5 kg bőrös sertéscsülök,
3 evőkanál olaj,
1 teáskanál gyömbérpor,
2 gerezd fokhagyma,
1 evőkanál akácméz,
1 dl olaj, só

Elkészítés:

A csülköt alaposan megtisztítjuk, jól megmossuk, A fokhagymát megtisztítjuk, és bedörzsöljük vele a húst, sóval meghintjük. és a csülköt lábasba vagy tesszük. A maradékot félretesszük. A csülköt lefedve, lassú tűzön 11 órán keresztül főzzük, majd kivéve összekeverjük a 2 dl olajat a gyömbérrel, teszünk bele egy csipet sót,) csülökre kenjük.180°-ra előmelegített sütőbe toljuk.. Időnként meglocsoljuk a maradék gyömbéres olajjal, és 45 perc múlva kivesszük a sütőből, hegyes késsel bevagdadjuk a csülök bőrét. Bekenjük mézzel, és mérsékelt tűzön még 15 percig sütjük. Amikor a teteje szép fényes barnára sült, előmelegített tálra tesszük.

Rozmaringos, mézes csülök

Lássuk be, hogy kevés finomabb húsféle van a világon, mint a csülök. Szaftos, ízletes, egyszerűen beszerezhető és elkészíthető. Sütés előtti este jól megszurkáltam a csülköt és belenyomkodtam 6-7 gerezd fokhagymát, kis sót, meg rozmaringot. Belecsavartam egy alufóliába, locsoltam rá olivaolajat, mézet, fehérbort és dobáltam még bele egy marék frissen vágott bazsalikomot is, aztán pihent fél napot a hűtőben. Másnap, ahogy volt - fóliába csavarva - beleraktam egy jénaiba, hogy véletlen se folyjon szét és be a sütőbe. 200-220 fok, 3 óra. A végén kinyitottam a fóliát, locsoltam még alá kis bort, tetejére mézet és visszatettem így nyitott fóliával még 30 percre, hogy ropogásra süljön, 10percenként locsolgatva a szaftjával.



Köretnek vörös lencsét vettünk, ami nagyon király! Nincs olyan kemény hártyás héja, mint a lencsének, ezért nem kell fél napra beáztatni, gyorsabban is fő, és enni is könnyebb - puhább. Kis vajon hagymát pirítottam, aztán beleforgattam a lencsét és felöntöttem annyi vízzel ami ellepi. Forrás után pár percet rotyog és el is lehet zárni, fedő alatt párolódik és felszívja a vizet gyorsan és kész is van. Közben lehet egy kis hagymát pirítani extra köretnek. Ehhez vastag cikkekre vágtam a hagymát és kevés olajon fedő alatt pároltam. Azért kell a fedő, hogy a gőzben puhuljon, fedő nélkül inkább megsül. 2-3 perc után le lehet venni a fedőt és kicsit megpirítani a fonnyasztott hagymát és mehet is melegen a csülök és lencse mellé.