



Hozzávalók:

minden változathoz 5-5 nagy szelet, egyenként kb. 15 dkg-os kicsontozott sertés tarja  
az erdélyies páchoz: 1 kiskanál só, fél kiskanál őrölt fekete bors, fél kiskanál jóféle pirospaprika, kb. 1 csapott evőkanálnyi friss csombor (borsikafű), 5 evőkanál olaj  
a lekenéshez: 1 dl húisleves vagy erőleves, 6-8 gerezd fokhagyma  
a keleties páchoz: 4 evőkanál szezámolaj, 2 evőkanál mustár (a fele csípős mustár is lehet), 2 evőkanál ketchup, 2 evőkanál sötét szójaszós, 1 evőkanál méz, 1 mokkáskanál Erős Pista vagy csípős Piros

Arany, 3 gerezd zúzott fokhagyma, 1 nagy, apróra vágott újhagyma  
a magyaros páchoz: 2 gerezd fokhagyma, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 1 evőkanál csípős Piros Arany, 2 evőkanál mustár, 4-5 evőkanál olaj, 1 nagyobb vöröshagyma, só  
az olaszos páchoz: maréknyi bazsalikomlevél, 2 gerezd fokhagyma, fél kiskanál őrölt fekete bors, 5 evőkanál olívaolaj, kb. 1 kiskanál só, 8 dkg reszelt parmezán sajt

1. Bárhogy is pácoljuk a húst, az előkészítése ugyanaz. Azaz a tarját kiverjük, széleit és inas részeit bevágjuk, nehogy sütés közben a pecsenye összeugorjon.

2. Az erdélyies páchoz a hússzeleteket sóval, borssal, pirospaprikával és apróra vágott csomborral megszórjuk. Egy kisebb tálba (akkorába, hogy éppen beleférjen 1 szelet hús) olajat locsolunk. Egy fűszeres tarját ráteszünk. Olajjal meglocsoljuk, majd jön a következő hússzelet. Így folytatjuk a rétegezést, de fontos, hogy a legfelső húsról is locsoljunk olajjal, nehogy kiszáradjon. Folpackkal letakarjuk, és 2 napra betesszük a hűtőszekrénybe, hogy a fűszerek jól átjárhassák a húst. A sütés napján az erőlevest a zúzott fokhagymával összekeverjük. Amikor a rostély kellően forró és a faszén már csak parázslék alatta, a húsokat rárakjuk, és oldalanként 4-5 percig sütjük. Fontos, hogy az első pillanattól kezdve kenegessük a fokhagymakeverékkel!

3. A keleties páchoz a szezámolajat a mustárt, a ketchupot, a sötét szójaszószt, a mézet, az Erős Pistát, a zúzott fokhagymát és az apróra vágott újhagymát jól összekeverjük. A tarjaszeleteket belerakjuk, és alaposan bedörzsöljük a fűszeres keverékkel. Letakarva hűtőszekrényben érleljük 1-2 napon át. Sütéskor, amikor a rostély kellően forró és a faszén

csak parázslik alatta, a húsokat rárajuk és oldalanként kb. 4 percig sütjük, közben olajjal kengetjük. Nagy adag salátával vagy párolt zöldségekkel tálaljuk.

4. A magyaros páchoz a zúzott fokhagymát, a borsot, a Piros Aranyat és a mustárt az olajjal összekeverjük. Alaposan a hússzeletekbe dörzsöljük. A vöröshagymát megtisztítjuk, fölszeleteljük, majd a húst ezzel egymásra rétegezve alufóliába csomagoljuk. Letakarva hűtőszekrényben érleljük 1-2 napon át. Sütéskor, amikor a rostély kellően forró és a faszén már csak parázslik alatta, a húsokat rárajuk és oldalanként 4-5 percig sütjük, közben olajjal kengetjük. Amikor kész, enyhén megsózzuk. Savanyúságokkal meg puha kenyérral kínáljuk.

5. A bazsalikomleveleket megmossuk, konyhai papírtörőre szedve lecsöpögtetjük, azután apróra vágjuk, ahogyan a fokhagymát is. A borssal és az olívaolajjal összekeverjük, majd alaposan a húsokba dörzsöljük. Letakarva 1-2 napon át hűtőszekrényben pihentetjük.

Sütéskor, amikor a rostély kellően forró és a faszén már csak parázslik alatta, a húsokat rárajuk és oldalanként 4-5 percig sütjük, közben olajjal kengetjük és enyhén megsózzuk. Tálaláskor a pecsenyét a reszelt parmezánnal megszórjuk. Paradicsomsalátával tálaljuk.

5-5 főre

Elkészítési idő: módozatanként 30 perc + érlelés

Egy adag erdélyies: 375 kcal

Egy adag keleties: 472 kcal

Egy adag magyaros: 585 kcal

Egy adag olaszos: 610 kcal