



**Hozzávalók:**

1 kg sertésoldalás, kb. 1 kiskanál só, 1 kisebb vöröshagyma, 2-3 gerezd fokhagyma, néhány szem fekete bors  
a mártáshoz: 10 dkg vaj, 1 kisebb vöröshagyma, 2 dl ketchup, 2 dl zamatos fehérbor, néhány csepp borecet, 2 kiskanál méz, 2 kiskanál mustár, 2 gerezd fokhagyma, 1-1 késhegynyi só és őrölt fekete bors, néhány csepp Worcester-mártás

1. A grillezést megelőző este az oldalast úgy daraboljuk fel, hogy minden szeletben egy csont legyen. Ez akkor lesz fontos, amikor esszük, hisz könnyen meg lehet fogni a csontnál és le lehet cuppantani róla a puha húst. Egy lábasba rakjuk, annyi vizet öntünk rá, amennyi ellepi. Megsózzuk, a felszeletelt hagymával és fokhagymával, a borssal fűszerezünk. Amint a leve forr, kis lángra állítjuk, lefödjük, és kb. 50 perc alatt puhára pároljuk. Még melegen átrakjuk a forró pácba.
2. Ehhez egy kis lábasban, az olvasztott vajon megpirítjuk a reszelt vöröshagymát (a hagymakrémnek fél perc is elég), beletesszük a többi hozzávalót és 2-3 percig forraljuk. A puha húst lecsöpögtetve belerakjuk, és ha kihűlt, betesszük a hűtőszekrénybe.
3. Másnap, amikor a rostély kellően forró, és a faszén csak parázslék alatta, az oldalast rárakjuk. Oldalanként 3-4 percig sütjük, közben mártásával kengetjük. Ügyeljünk arra, nehogy a pecsenye túlságosan megpiruljon, mert a méz miatt könnyen odakap.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc

Egy adag: 625 kcal