

## Pácolt hátszín faszénen sütve



### Hozzávalók:

1 vöröshagyma, 5 evőkanál olaj, 3 evőkanál vörösborecet, 2 evőkanál ketchup, 1 kiskanál Worcester-mártás, 1 kiskanál csípős mustár, 1-2 gerezd fokhagyma, fél kiskanál só, késhegynyi kristálycukor, késhegynyi szurokfű, 4 szelet, egyenként 15 dkg-os érlelt (lásd hátszín azték módra) hátszín

1. A hagymát megtisztítjuk, lereszeljük és az olajba keverjük. Az ecetet, a ketchupot, a Worcestert meg a mustárt hozzáadjuk, végül a zúzott fokhagyma, a só, a cukor és a morzsolt szurokfű is belekerül. A húst kissé kiverjük, inas szélét bevágjuk, majd a fűszeres pácba forgatjuk. Letakarjuk, hűtőszekrényben 1 napon át érleljük.
2. Sütéskor lecsöpögtetjük. Amikor a rostély kellően forró és a faszén csak parázslik alatta, a hússzeleteket rárakjuk és forró parázs fölött oldalanként kb. 4-4 percig sütjük.
3. Tálaláskor páclevét is feltálaljuk, amivel a pecsenyét mindenki maga locsolja meg. Saláta, puha kenyér és roston sült paradicsom mellett vörösbort is kínálunk hozzá.

4 főre

Elkészítési idő: 30 perc + érlelés

Egy adag: 433 kcal