



Hozzávalók:

4 nagy egyenként kb. 20 dkg-os csontos hátszínszelet, 2 evőkanál mustár, 1 kiskanál Erős Pista, kb. 1 púpozott kiskanál só, 0,5 dl barackpálinka

az ördögmártáshoz:

4 dl barnamártás (receptjét lásd mártások című fejezetnél), fél kiskanál Worcester-szószt, 1 csapott kiskanál Erős Pista

a pácoláshoz és a sütéshez:

olaj

1. A hátszínszeleteket kissé kiverjük, a mustár és az Erős Pista keverékével jól bedörzsöljük. Szorosan egy tálba fektetjük, majd annyi olajat öntünk rá, amennyi ellepi. Letakarva, hűtőszekrényben 2-3 napon át érleljük, közben párszor megforgatjuk.
2. Az érlelt húst sütéskor, anélkül, hogy nagyon lecsöpögtetnénk, egy forró serpenyőben oldalanként 2-4 perc alatt - aszerint, ki hogyan szereti (angolosan, félangolosan vagy teljesen megsütve) - megsütjük, közben megsózzuk. Ekkor a meglangyosított pálinkát ráöntjük, meggyújtjuk, rázogatva sütjük, míg a láng elalszik.
3. A barnamártást ráöntjük, a Worcesterrel és az Erős Pistával ízesítjük. Éppen csak addig hagyjuk a tűzön, míg mártása is megforrósodik, utóbbi, ha túl sűrű lenne, néhány evőkanálnyi vizet vagy vörösbort is öntünk hozzá.
4. Tálaláskor a húst a mártással leöntve tálaljuk. Köretnek burgonyakroket és vajon párolt barackbefőtt illik hozzá.

Lángoló rostélyos ördögmártással

4 főre

Elkészítési idő: 30 perc + érlelés

Egy adag (köret nélkül): 567 kcal