



Ugyanott helyezkedik el a marhánál, mint sertésnél a karaj, vagyis a gerincet alkotó csonton. Egészben vagy szeletben, frissen sütve, esetleg rövid ideig párolva szokás elkészíteni. Előkészítése pácolást igényel. Ehhez a hús tetején húzódo faggyús réteget és vékony fehér hártyát éles késsel lefejtjük, majd a pecsenyét mustár és őrölt fekete bors keverékével bedörzsöljük. Egy akkora tálba tesszük, amekkorába éppen belefér, majd annyi olajat öntünk rá,

amennyi ellepi. (Ha túl nagy tálba tesszük, sokkal több olaj kell rá.) Hűtőszekrényben így érleljük 3-5 napon át, közben párszor megforgatjuk. Frissensütésre a lapos hátszín való, a magas hátszín inkább párolásra, rostélyosok (ezért is árulják sok helyen rostélyos néven)