

Tarkabarka tekerceses marhahátszín grillen



Hozzávalók:

60-70 dkg kicsontozott marhahátszín, 1 evőkanál mustár, 1 csapott kiskanál frissen őrölt borskeverék, 1 kiskanál só, fél kiskanál csípős Piros Arany vagy Erős Pista, 3 gerezd fokhagyma, 8 vékony szelet húsos szalonna (sliced bacon), 4 közepes ecetes uborka
a sütéshez és a pácoláshoz: olaj
a nyárshoz:
1-1 piros, sárga és zöld húsú kaliforniai paprika

1. A hátszín tetején lévő vékony fehér hárttyát lefejtjük, majd a húst megmossuk, leszárogatjuk. A mustár meg a fele bors keverékével bedörzsöljük és megolajozott alufóliába csomagolva 3-4 napra a hűtőszekrénybe tesszük, érleljük.
2. Sütéskor 4 egyforma szeletre vágjuk és vékonyra, téglalap alakúra kiverjük. A megmaradt borsot egy kevés sóval, a Piros Arannyal, a zúzott fokhagymával és 2 evőkanál olajjal összekeverjük, a hússzeletekre kenjük. Mindegyikre 2-2 szalonnaszeletet fektetünk. Az ecetes uborkát lecsöpögtetjük, hosszában vékony szeletekre vágjuk és végigfektetjük a szalonnán.
3. Ezután a húst felcsavarjuk, besózzuk, egyenként alufóliába csomagoljuk, aminek a két végét ellentétes irányba csavarjuk, így a hústekercs tömör, szoros lesz. Tálcára rakjuk. Kb. 1 órára a mélyhűtőbe tesszük, hogy szépen tudjuk szeletelni. A következő művelet ugyanis az, hogy a hústekercseket kétujjnyi vastagon fölvágjuk.
4. A paprikákat kicsumázzuk, húsukat kb. 3 centis kockákra vágjuk. A hústekercseket lapjában - hogy szépen láthassuk a tekerceselést - 4 nyársra vagy kihegyezett hurkapálcára húzzuk úgy, hogy a tekercesek közé rétegezzük a többféle színű paprikát.
5. Amikor a rostély kellően forró, és a faszén csak parázslék alatta, a nyársakat ráfektetjük. Oldalanként 5-6 percig sütjük.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra + érlelés

Egy adag: 493 kcal