



## Gasztrobloggerekkel - Adventt?l, Karácsonyig XXI. Marhapecsenye

2009 december 13. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Ideje elkezdni a készül?dést, legalábbis gondolatban... Aki biztosra akar menni, és nem kísérletezik a karácsonyi vacsorával, próbálkozzon Magyarország legjobb Gasztrobloggereinek ünnepi receptjeivel! Naponta jelentkez? sorozatunkból nagyszer? ünnepi menüsor készíthet? el.

Igazi ünnepi pecténye, ha szép marhahúst kapunk. A legmutatósbabb formája a képen is látható fehérpectényének van, de nagyon zsírtalan hús, nem célszer? megspórolni a szalonnával való megspékelését.

1 kg marhahús (megspékelve)

1 kis konzerv paradicsompüré

1 ev?kanál mustár

1/2 teáskanál ?rólt feketebors

1 teáskanál pirospaprika

1 teáskanál só

1 fej hagyma

1 gerezd fokhagyma

1 babérlevél

2 szem borókabogyó

1 ev?kanál mustármag

6 szem szegf?bors

1/4 l vörösbors

1 dl tejszín

kevés liszt vagy keményít?



Összekeverjük a paradicsompürét, a mustárt, a sót, borsot és paprikát. Ezzel jól bekenjük a húst, majd a tálba rakjuk. Ha lehet, ezt az el?z? este csináljuk meg, és hagyjuk a h?t?ben pihenni másnapig. Célszer? egy órával hamarabb kivenni a h?t?b?l, hogy ne teljesen hidegen kerüljön a süt?be. Mellérakjuk a többi f?szert is, és felöntjük a borral. 200 fokos süt?ben, lefedve, kb. 2 óra alatt készre sütjük. Ezután a húst a tálból kiszedjük, meleg helyre állítjuk. A visszamaradt pectényeléhez adjuk a liszttel elkevert tejszínt (liszt vagy keményít? csak akkor kell bele, ha a sütés végére híg maradt a lé, egyébként elég a tejszín), és összeforraljuk. Felszeleteljük a húst és visszatesszük a szeleteket a mártásba. Burgonyakrokettel vagy krumplipürével kínáljuk.

Beküldte: jókaja

<http://jokaja.hu>

[Tweet](#)



DR. DRÁBIK JÁNOS  
**100 ÉVVEL TRIANON UTÁN**  
DVD A trianoni gyaláztáról tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló