BBQ oldalas

1	100	4
Nehézség	Perc	fő

Hozzávalók

- 2 kg sertés oldalas
- 1 csomag sertésfűszersó
- 300 ml bbq-szósz
- 1 kg burgonya
- étolaj

1. Az oldalast négy egyenlő részre vágjuk, megszórjuk a fűszersóval, majd étolajjal bedörzsöljük. 140 C-os sütőben - a hús vastagságától függően - egy-másfél órán át, pirulásig sütjük.
2. Ha megsült, megkenjük a BBQ-szósszal, amelyet 200 C-on további 5-10 perc alatt rápirítunk a húsra.
3. A burgonyát héjastól cikkekre vágjuk, félig megfőzzük, leszűrjük, leszárítjuk, majd forró olajban - úgy, hogy ellepje - ropogósra sütjük.

T. Köretként coleslaw-t (amerikai káposztasaláta) ajánlunk hozzá.

Google Play
App Store