

Grillezett bánylapocka

Hozzávalók:

1,5 kg bánylapocka

2 ág rozsmaring

1 tasak kreol rub fűszerkeverék 1 dl bbq szósz

4 dl tokaji szamorodni

Elkészítése:

A már előre kicsontozott bánylapockát erősen kívül-belül bedörzsöljük kreol-rub fűszerkeverékkel. Felgöngyöljük és egy sonkahálóval összefogatjuk. Indirekt grillezéssel 110-120C fokon 6 órán át sütjük, úgy, hogy a sütőnk tűzteréhez közel egy fém vagy hóálló kis tálba tokaji szamorodnit töltünk, melynek gőze szintén átjárja a húst. 6 óra elteltével levesszük a hálót és bekenjük BBQ szósszal a húst. Így még fél órát sütjük 100-110C fokon.