



NARANCSOS-VÖRÖSBOROS SZŰZPECSENYE

egy szűzpecsenye

egy bionarancs reszelt héja és leve

vörösbor

zsiradék

só, bors

A húst sóztam, borsoztam, és bedörzsöltem a narancshéjjal. A zsiradékon nagy lángon megpirítottam a hús minden oldalát. Ráöntöttem a narancs levét és a vörösbort, majd 200 fokos sütőben fél óra alatt puhára pároltam. (Pontosabban két részletben készítettem: Előző este megpirítottam a húst, ráöntöttem a bort és a narancslevet, majd betettem a hűtőbe. Másnap a húst betettem a még hideg sütőbe, ahol összesen 40 percet tartózkodott.)