



Előkészítés: 10 perc

Pihentetés: 2-3 óra

Sütés: 2,5 óra

Ne ijedj meg az időtől! Míg pihen vagy sülsz mászt is csinálni. Csak ne feledkezz meg róla!

Isteni ízvilágot kapsz néhány óra múlva. Ne hagyd ki!

Mézes-szójas sertéssült hagymás rizzsel



FŐZÉS

1x1

Hozzávalók a húshoz

1,5 kg sertés lapocka	4 gerezd fokhagyma
4 evőkanál paradicsompüré	1 mokkáskanál frissen őrölt bors
4 evőkanál méz	½ mokkáskanál chili por
4 evőkanál szójaszósz	

a rizshez

1 bögre rizs
1 nagy fej vöröshagyma
2 evőkanál olaj

Elkészítés:



A paradicsompürét, mézet, szójaszószot, zúzott fokhagymát, őrölt borsot összekeverjük.



A húst minden oldalán egyenletesen bekenjük a páccal, hőálló edénybe tesszük, és lefedve néhány órára, vagy akár egész éjszakára hűtőszekrénybe rakjuk.



Sütés előtt kb. fél órával a hűtőből kivesszük, hogy átvegye a szoba hőmérsékletét. Majd hőálló edényben, lefedve 180 C-on kb. 2 órát sütjük.



2 óra elteltével leöntjük alóla a húslét, amit ezután szép lassan elkezdünk forralni, míg sűrű szósz állagú nem lesz. A sütőt 200 C-ra tesszük és a húst még 30 percig sütjük, hogy az jó piros színt kapjon.



A hagymát felkockázzuk, és az olajon jó barnára lepirítjuk. Közben a rizst két, háromszoros vízmennyiséggel megpároljuk.



Majd a pirított hagymával összeforgatjuk a megpárolt rizst.