

## Focaccia rozé hátszín szeletekkel



**Hozzávalók:**

RODEO Marha hátszín KUKTA BBQ szósz  
chimichurri zöldfűszerkeverék natúr  
focaccia KUKTA Vaj KUKTA Extra szűz  
olívaolaj KUKTA Só KUKTA Egész bors  
KUKTA Napraforgó olaj friss lime

**Séftipp:**

Az érlelt hátszínt kb. 2,5 cm vastagra  
vágjuk és szobahőmérsékleten hagyjuk  
kb. 40 percig. Sütés előtt átkenjük olajjal  
és fűszerezzük, majd a faggyús részével  
lefelé serpenyőben sütni kezdjük. A  
faggyúból kisült zsíradék is ízesíti a  
hátszínt. Utána oldalanként alkalmazzunk  
kéregsütést tetszőleges ideig, tegyük a  
hús mellé vajdarabkákat és locsolgassuk.  
Sütés után pihentessük a húst, vegyük le  
róla a faggyús részt. Szeletelve helyezzük  
a focacciaba roppanós káposztasalátával  
és BBQ-szósszal.

