

Μοσχάρι Σιδηρόδρομος

Υλικά

- 1 ½ -2kg μοσχάρι στηθοπλευρά M/O
- 10g Καρύκευμα Southern (Κωδ. 40025)
- 100g Μαρινάτα Smokey BBQ (Κωδ. 50625)

Εκτέλεση

1. Με ένα πινέλο απλώνουμε τη Μαρινάτα Smokey BBQ σε όλη την επιφάνεια του κρέατος φροντίζοντας να καλυφθεί καλά.
2. Καρυκεύουμε με το Καρύκευμα Southern την πλευρά που βρίσκεται το κρέας.
3. Μπορούμε να το παρουσιάσουμε κομμένο σε μικρά κομμάτια (παϊδάκια), όμως έχει καλύτερο αποτέλεσμα το κομμάτι ολόκληρο.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε στο φούρνο στους 170°C σκεπασμένο με αλουμινόχαρτο ή σε γάστρα για 2-2 1/2 ώρες και ξεσκεπάζουμε συνεχίζοντας το ψήσιμο μέχρι να πάρει χρώμα.

