

## Sült oldalas mexikói módra

**Elkészítési idő: 1,5 óra**

**Hozzávalók 4 személyre**

2 kg sertésoldalas  
1 db édes paprika vagy chili (ízlés szerint)  
2 db paradicsom  
3 gerezd fokhagyma  
2 db babérlevél  
1 kk só  
½ kk őrölt feketebors  
½ kk őrölt köménymag  
½ kk őrölt fahéj  
½ kk oreganó  
5 db szegfűszeg  
50 ml olívaolaj  
100 ml bbq szósz  
100 ml alaplé  
+só, bors a hús fűszerezéséhez

1. Turmixold össze a nyers zöldségeket a fűszerekkel, az olajjal, a bbq szósszal és az alaplével.
2. A sütőt melegítsd elő 180 C<sup>o</sup>-ra. Terítsd az oldalast egy sütő tálcára, sózd és borsozd.
3. Fedd be a turmixolt szósszal. Fedd le alufóliával és süsd 180 C<sup>o</sup>-on 1 órán keresztül. 1 óra letelte után távolítsd el a fóliát és süsd újabb 15-20 percen át 200 C<sup>o</sup>-on.
4. Az elkészült sültet tálald ízlés szerint. Mi házi nachos-t és mexikói paradicsomsalátát választottunk köretként 😊.