

## Traukta kiauliena



### Kiaulienos paruošimas

- Darbo laikas apie 45 min
- Poilsio laikas apie 45 min
- Kepimo ir (arba) kepimo laikas apie 3 val
- Iš viso apie 4 val. 30 min

Nuo kiaulienos sprandin?s pašalinkite riebal? pertekli? ir iš vis ? pusi? ?trinkite garsty?iomis. Sumaišykite paprikos miltelius, drusk?, pipirus, kmyn? miltelius, ?iobrelius ir rozmarinus, kad gautum?te prieskonį mišin? (?trinkite), ir gausiai juo ?trinkite kiaulienos sprandin?. Palikite m?s? marinuotis šaldytuve 12-24 val.

Kit? dien? obuol? supjaustykite gabal?liais, o svog?n? - pusžiedžiais.

?kaitinkite olandiškos krosnies briketus. Savo 11 litr? talpos puode naudoju 6 apa?ioje ir 14 viršuje. Po puodu pad?kite 6 briketus ir aliejuje pakepinkite svog?nus. Tada sud?kite obuol ? ir pakepinkite. Supilkite Vusterio padaž? ir pomidor? past? ir trumpai pakepinkite.

Užpilkite sultiniu ir ant viršaus sud?kite kiaulienos sprandin?. Uždenkite dangt? ir užberkite likusias anglis. Jei tok? turite, prie kiaulienos sprandin?s taip pat galite pritvirtinti termometr?. Maždaug po 1,5 valandos galite prid?ti dar kelet? briket? (nebent turite specialiai ilgai išsilaikan?i? briket?).

Maždaug po 2,5-3 val. kepsnys bus iškeptas, jo šerdies temperat?ra tur?t? b?ti apie 90-95 °C. Ištraukite ir palikite 30-45 minutes pails?ti suvyniot? ? aliuminio folij?. Po to kepsn? galima ištraukti ir patiekti pagal skon?.

Galima m?gautis suktinuku su žalumynais, kop?st? salotomis ir 1-2 valgomaisiais šaukštais svog?n? ir obuoli? padažo arba ?d?ti atgal ? puod? ir sumaišyti su svog?n? ir obuoli? padažu - tikras skan?stas. Patiekite su geru baget?s gabal?liu.

Pirkini? s?rašas 25 asmenims