

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 sprandinės pašalinkite riebalų perteklių ir iš visų pusių įtrinkite garstyčiomis. Sumaišykite paprikos miltelius, druską, pipirus, kmynų miltelius, žiobrelius ir rozmarinus, kad gautumėte prieskoninį mišinį (įtrinkite), ir gausiai juo įtrinkite kiaulienos sprandinę. Palikite mėsus marinuotis šaldytuve 12-24 val.

Kitą dieną obuolų supjaustykite gabalėliais, o svogūnų - pusžiedžiais.

Įkaitinkite olandiškos krosnies briketus. Savo 11 litrų talpos puode naudoju 6 apačioje ir 14 viršuje. Po puodu padėkite 6 briketus ir aliejuje pakepinkite svogūnus. Tada sudėkite obuolius ir pakepinkite. Supilkite Vusterio padažą ir pomidorų pastą ir trumpai pakepinkite.

Užpilkite sultiniu ir ant viršaus sudėkite kiaulienos sprandinę. Uždenkite dangtą ir užberkite likusias anglias. Jei tokį turite, prie kiaulienos sprandinės taip pat galite pritvirtinti termometrą. Maždaug po 1,5 valandos galite pridėti dar keletą briketų (nebent turite specialiai ilgai išsilaikančią briketą).

Maždaug po 2,5-3 val. kepsnys bus iškeptas, jo šerdies temperatūra turėtų būti apie 90-95 °C. Ištraukite ir palikite 30-45 minutes pailsėti suvyniotą aliuminio foliją. Po to kepsnį galima ištraukti ir patiekti pagal skonį.

Galima mėgautis suktinuku su žalumynais, kopūstų salotomis ir 1-2 valgomaisiais šaukštais svogūnų ir obuolių padažo arba dėėti atgal į puodą ir sumaišyti su svogūnų ir obuolių padažu - tikras skanėstas. Patiekite su geru bagetės gabalėliu.

Shopinglist for 25 Pers