PATEIKĖ
danielhorst

ON
2024-03-11

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Traški kiauliena



„Pulled pork“ receptas, kurio paruošimas iš viso užtrunka 4,5 valandos. Kiaulienos kaklas įtrinamas garstyčiomis ir prieskoniais, marinuojamas 12–24 valandas, o tada troškinamas olandiškoje keptuvėje su obuoliais ir svogūnais 2,5–3 valandas.

„Pulled Pork“ paruošimas

- Paruošimo laikas – apie 45 minutes
- Poilsio laikas – apie 45 minutes
- Virimo/kepimo laikas – apie 3 valandas
- Bendras laikas – apie 4 val. 30 min.

Nuimkite riebalų perteklių nuo kiaulienos sprandinės ir iš visų pusių įtrinkite garstyčiomis. Sumaišykite paprikos miltelius, druską, pipirus, kmynų miltelius, čiobrelius ir rozmariną, kad gautumėte prieskonių mišinį (įtrinimą), ir juo gausiai įtrinkite kiaulienos sprandinę. Palikite mėsą marinuotis šaldytuve 12–24 valandas.

Kitą dieną supjaustykite obuolį gabalėliais, o svogūnus – pusžiedžiais.

Įkaitinkite briketus, skirtus olandiškam puodui. Savo 11 litrų talpos puodui aš naudoju 6 briketus apačioje ir 14 viršuje. Po puodu padėkite 6 briketus ir aliejuje pakepinkite svogūnus. Tada įdėkite obuolį ir pakepinkite. Įpilkite Vorčesterio padažo ir pomidorų pastos ir trumpai pakepinkite.

Išpilkite sultinį ir ant viršaus uždėkite kiaulienos sprandinę. Uždenkite dangčiu ir užpilkite likusiomis anglimis. Jei turite, į kiaulienos sprandinę taip pat galite įkišti termometrą. Po maždaug 1,5 valandos galite įdėti dar keletą briketų (nebent turite ypač ilgai degančių briketų).

Po maždaug 2,5–3 valandų kepsnys bus paruoštas, jo vidaus temperatūra turėtų būti apie 90–95 °C. Ištraukite jį ir palikite 30–45 minutes pailsėti, suvyniotą į aliuminio foliją. Po to kepsnį galima išardyti ir patiekti pagal skonį.

Galite mėgautis jį suktinuke su žalumynais ir kopūstų salotomis bei 1–2 šaukštais svogūnų ir obuolių padažo arba vėl sudėti į puodą ir sumaišyti su svogūnų ir obuolių padažu – tikras gardėsis. Patiekitesu geru bageto gabalėliu.

Pirkinių sąrašas 25 žmonėms

Weitere Informationen

Kategorijos
Žaidimai ir užsiėmimai

Žymos
Receptas
Maisto gaminimas
BBQ
Maistas
Naudojimo instrukcija

Amžius
nuo 16 metų

Dalyvių skaičius
1–20

Biblija
Šios informacijos trūksta.

Trukmė
2 val.

Vietovė / aplinka
Nenurodyta

Medžiaga
Daug darbo

Failų atsisiuntimas
Galima atsisiųsti failą

KI Generierter Inhalt
Turinys
Kategorijos
Žymos

Prisidėjusieji
admin_eeo

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/lt/wiki/art/traski-kiauliena