Szarpana wieprzowina

Przygotowanie szarpanej wieprzowiny

- Czas pracy ok. 45 minut
- Czas odpoczynku ok. 45 minut
- Czas gotowania/pieczenia ok. 3 godzin
- Ca?kowity czas ok. 4 godzin 30 minut

Usu? nadmiar t?uszczu z karkówki i natrzyj j? musztard? ze wszystkich stron. Wymiesza? papryk? w proszku, sól, pieprz, kminek w proszku, tymianek i rozmaryn w celu przygotowania mieszanki przypraw (nacierania) i obficie natrze? ni? karkówk ?. Pozostaw mi?so do zamarynowania w lodówce na 12-24 godziny.

Nast?pnego dnia pokroi? jab?ko na kawa?ki, a cebul? w pó? pier?cienie.

Rozgrza? brykiety do pieca holenderskiego. U?ywam 6 na dole i 14 na górze dla mojego 11-litrowego garnka. Umie?? 6 brykietów pod garnkiem i podsma? cebul? na oleju. Nast?pnie dodaj jab?ko i podsma?. Doda? sos Worcester i koncentrat pomidorowy i krótko podsma?y?.

Podla? bulionem i u?o?y? na wierzchu karkówk?. Przykry? pokrywk? i podsypa? pozosta?ymi w?glami. Je?li masz, mo? esz równie? wyposa?y? karkówk? w termometr. Po ok. 1,5 godziny mo?esz do?o?y? jeszcze kilka brykietów (chyba, ?e masz specjalnie trwa?e brykiety).

Po oko?o 2,5 - 3 godzinach piecze? jest gotowa, temperatura rdzenia powinna wynosi? oko?o 90-95 ° C. Wyj?? piecze? i pozostawi? na 30-45 minut owini?t? w foli? aluminiow?. Nast? pnie piecze? mo?na wyj?? i podawa? wed?ug gustu.

Mo?na podawa? w bu?ce z zielenin? i surówk? coleslaw oraz 1-2 ?y?kami sosu cebulowo-jab?kowego lub w?o?y? z powrotem do garnka i wymiesza? z sosem cebulowo-jab? kowym - prawdziwa uczta. Podawa? z dobrym kawa?kiem bagietki.

YoungstarsWiki.org

Shopinglist for 25 Pers