

Porc smuls



Prepararea pulpei de porc

- Timp de lucru aprox. 45 de minute
- Timp de odihnă aprox. 45 de minute
- Timp de gătit/coacere aprox. 3 ore
- Timp total aprox. 4 ore 30 de minute

Se îndepărtează excesul de grăsime de pe gâtul de porc și se freacă cu muștar pe toate părțile. Se amestecă pudra de paprika, sarea, piperul, pudra de chimen, cimbrul și rozmarinul pentru a obține un amestec de condimente (rub) și se freacă generos gâtul de porc cu acesta. Se lasă carnea la marinat în frigider timp de 12 - 24 de ore.

A doua zi, se taie mărul în bucăți și ceapa în jumătăți de inele.

Se încălzesc brichetele pentru cuptorul olandez. Eu folosesc 6 la partea de jos și 14 la partea de sus pentru oala mea de 11 litri. Puneți 6 brichete sub oală și sotați ceapa în ulei. Apoi adăugați mărul și sotați. Se adaugă sosul Worcester și pasta de tomate și se prăjesc scurt.

Degresați cu bulionul și puneți gâtul de porc deasupra. Puneți capacul și încălcați-l cu carbunii rămași. Dacă aveți unul, puteți monta pe gâtul de porc și un termometru. După aprox. 1,5 ore, mai puteți adăuga câteva brichete (cu excepția cazului în care aveți brichete special de lungă durată).

După aprox. 2,5 - 3 ore, friptura este gata, temperatura miezului trebuie să fie de aprox. 90-95 °C. Se scoate și se lasă să se odihnească timp de 30 - 45 de minute învelit în folie de aluminiu. După aceea, friptura poate fi scoasă și servită după gust.

Fie se savurează într-un rulou cu salată verde și de varză și 1 - 2 linguri de sos de ceapă și mere, fie se pune înapoi în oală și se amestecă cu sosul de ceapă și mere - un adevărat deliciu. Se servește cu o bucată bună de baghetă.

Shopinglist for 25 Pers