

ʔahané prasiatko



Príprava ʔahaného bravʔového mäsa

- Pracovný ʔas približne 45 minút
- ʔas odpoʔinku približne 45 minút
- ʔas varenia/peʔenia približne 3 hodiny
- Celkový ʔas približne 4 hodiny 30 minút

Z bravʔovej krkoviʔky odstráʔte prebytoʔný tuk a zo všetkých strán ju potrite horʔicou. Zmiešajte mletú papriku, soʔ, korenie, rascu, tymián a rozmarín, aby ste vytvorili zmes korenín a bravʔovú krkoviʔku ʔou hojne potrite. Mäso nechajte marinovaʔ v chladniʔke 12 - 24 hodín.

Na druhý deʔ nakrájajte jablko na kúsky a cibuʔu na polkruhy.

Rozohrejte briquetky do holandskej pece. Ja som použil 6 na dne a 14 na vrchu môjho 11-litrového hrnca. Pod hrniec umiestnite 6 brikiet a na oleji orestujte cibuʔu. Potom pridajte jablko a orestujte. Pridajte worcesterskú omáʔku a paradajkový pretlak a krátko orestujte.

Podlejte vývarom a navrch položte bravʔovú krkoviʔku. Prikryte pokrievkou a zasypte ju zvyšným uhlím. Ak ho máte, môžete na bravʔovú krkoviʔku pripevniʔ aj teplomer. Približne po 1,5 hodine môžete pridaʔ ešte niekoʔko brikiet (ak nemáte špeciálne trvanlivé briketky).

Približne po 2,5 - 3 hodinách je peʔienka hotová, teplota v jadre by mala byʔ približne 90 - 95 °C. Vyberte ju a nechajte 30 - 45 minút odpoʔívaʔ zabalenú v alobale. Potom sa peʔienka môže vytiahnuʔ a podávaʔ podʔa chuti.

Buʔ si ju môžete vychutnaʔ v žemli so zeleným a zelným šalátom a 1 - 2 lyžicami cibuʔovo-jablkovej omáʔky, alebo ju vrátiʔ do hrnca a zmiešaʔ s cibuʔovo-jablkovou omáʔkou - skutoʔná pochúʔka. Podávajte s dobrým kúskom bagety.