?ahané prasiatko

Príprava ?ahaného brav?ového mäsa

- Pracovný ?as približne 45 minút
- ?as odpo?inku približne 45 minút
- ?as varenia/pe?enia približne 3 hodiny
- Celkový ?as približne 4 hodiny 30 minút

Z brav?ovej krkovi?ky odstrá?te prebyto?ný tuk a zo všetkých strán ju potrite hor?icou. Zmiešajte mletú papriku, so?, korenie, rascu, tymián a rozmarín, aby ste vytvorili zmes korenín a brav?ovú krkovi?ku ?ou hojne potrite. Mäso nechajte marinova? v chladni?ke 12 - 24 hodín.

Na druhý de? nakrájajte jablko na kúsky a cibu?u na polkruhy.

Rozohrejte briketky 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 cibu?u. Potom pridajte jablko a orestujte. Pridajte worcesterskú omá?ku a paradajkový pretlak a krátko orestujte.

Podlejte vývarom a navrch položte brav?ovú krkovi?ku. Prikryte pokrievkou a zasypte ju zvyšným uhlím. Ak ho máte, môžete na brav?ovú krkovi?ku pripevni? aj teplomer. Približne po 1,5 hodine môžete prida? ešte nieko?ko brikiet (ak nemáte špeciálne trvanlivé brikety).

Približne po 2,5 - 3 hodinách je pe?ienka hotová, teplota v jadre by mala by? približne 90 - 95 °C. Vyberte ju a nechajte 30 - 45 minút odpo?íva? zabalenú v alobale. Potom sa pe?ienka môže vytiahnu? a podáva? pod?a chuti.

Bu? si ju môžete vychutna? v žemli so zeleným a zelným šalátom a 1 - 2 lyžicami cibu?ovo-jablkovej omá?ky, alebo ju vráti? do hrnca a zmieša? s cibu?ovo-jablkovou omá?kou - skuto?ná pochú?ka. Podávajte s dobrým kúskom bagety.

Shopinglist for 25 Pers