

Ďahané prasiatko



Príprava Ďahaného bravčového mäsa

- Pracovný čas približne 45 minút
- Čas odpočinku približne 45 minút
- Čas varenia/pečenia približne 3 hodiny
- Celkový čas približne 4 hodiny 30 minút

Z bravčovej krkovičky odstráňte prebytočný tuk a zo všetkých strán ju potrite horčicou. Zmiešajte mletú papriku, soľ, korenie, rascu, tymián a rozmarín, aby ste vytvorili zmes korenín a bravčovú krkovičku ťou hojne potrite. Mäso nechajte marinovať v chladničke 12 - 24 hodín.

Na druhý deň nakrájajte jablko na kúsky a cibuľu na polkruhy.

Rozohrejte brikety 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 cibuľu. Potom pridajte jablko a orestujte. Pridajte worcesterskú omáčku a paradajkový pretlak a krátko orestujte.

Podlejte vývarom a navrch položte bravčovú krkovičku. Prikryte pokrievkou a zasypte ju zvyšným uhlím. Ak ho máte, môžete na bravčovú krkovičku pripevniť aj teplomer. Približne po 1,5 hodine môžete pridať ešte niekoko brikiet (ak nemáte špeciálne trvanlivé brikety).

Približne po 2,5 - 3 hodinách je pečienka hotová, teplota v jadre by mala byť približne 90 - 95 °C. Vyberte ju a nechajte 30 - 45 minút odpočívať zabalenú v alobale. Potom sa pečienka môže vytiahnuť a podávať podľa chuti.

Buď si ju môžete vychutnať v žemli so zeleným a zelným šalátom a 1 - 2 lyžicami cibulovo-jablkovej omáčky, alebo ju vrátiť do hrnca a zmiešať s cibulovo-jablkovou omáčkou - skutočná pochúťka. Podávajte s dobrým kúskom bagety.