

Свинско на нишки



Рецепта за свинско „пулд порк“, изискваща общо 4,5 часа време за приготвяне. Свинската шия се намазва с горчица и подправки, маринова се 12-24 часа, след което се готви в чугунен съд с ябълки и лук в продължение на 2,5-3 часа.

Приготвяне на свинско месо на нишки

- Време за приготвяне: около 45 минути
- Време за почивка: около 45 минути
- Време за готвене/печене: около 3 часа
- Общо време: около 4 часа и 30 минути

Отстранете излишната мазнина от свинската шия и я намажете с горчица от всички страни. Смесете червения пипер на прах, солта, черния пипер, кимиона на прах, мащерката и розмарина, за да получите смес от подправки (руб), и обмажете обилно свинската шия с нея. Оставете месото да маринова в хладилника за 12-24 часа.

На следващия ден нарежете ябълката на парчета, а лука – на полупръстени.

Загрейте брикетите за готварската тенджера. Аз използвам 6 на дъното и 14 отгоре за моята 11-литрова тенджера. Поставете 6 брикета под тенджерата и запържете лука в олио. След това добавете ябълката и я запържете. Добавете соса „Устър“ и доматеното пюре и запържете за кратко.

Деглазирайте с бульона и поставете свинската шия отгоре. Покрийте с капака и напълнете с останалите въглища. Ако имате такъв, можете да поставите термометър в свинската шия. След около 1,5 часа можете да добавите още няколко брикета (освен ако не използвате специални брикети с дълъг срок на горене).

След около 2,5 – 3 часа печеното е готово, а температурата в сърцевината трябва да е около 90–95 °C. Извадете го и го оставете да почива 30 – 45 минути, увито в алуминиево фолио. След това печеното може да се разкъса на нишки и да се сервира според вкуса.

Можете да го хапнете в хлебче с зелени салати и салата от зеле, както и с 1–2 с.л. от соса от лук и ябълки, или да го върнете в тенджерата и да го разбъркате със соса от лук и ябълки – истинска наслада. Сервирайте с хубаво парче багет.

Списък с покупки за 25 души