

Sasmalcināta cūkgaļa



Cūkgaļas „pulled pork” recepte, kuras pagatavošanai kopumā nepieciešamas 4,5 stundas. Cūkgaļas kaklu ierīvē ar sinepēm un garšvielām, marinē 12–24 stundas, pēc tam vāra holandiešu krāsnī kopā ar āboliem un sīpoliem 2,5–3 stundas.

Sasmalcinātas cūkgaļas pagatavošana

- Pagatavošanas laiks apmēram 45 minūtes
- Atpūtas laiks apmēram 45 minūtes
- Pagatavošanas/cepšanas laiks apmēram 3 stundas
- Kopējais laiks apmēram 4 stundas 30 minūtes

No cūkgaļas kakla noņemiet lieko tauku slāni un no visām pusēm ierīvējiet ar sinepēm. Sajauciet paprikas pulveri, sāli, piparus, kumīna pulveri, timiānu un rozmarīnu, lai izveidotu garšvielu maisījumu (ierīvējamu maisījumu), un ar to dāsni ierīvējiet cūkgaļas kaklu. Ļaujiet gaļai marinēties ledusskapī 12–24 stundas.

Nākamajā dienā sagrieziet ābolu gabaliņos un sīpolus pusgredzenos.

Uzsildiet briķetes holandiešu krāsnij. Es savam 11 litru katlam izmantoju 6 briķetes apakšā un 14 augšā. Novietojiet 6 briķetes zem katla un apcepjiet sīpolus eļļā. Pēc tam pievienojiet ābolu un apcepjiet. Pievienojiet Vusteras mērci un tomātu pastu un īsi apcepjiet.

Atbrīvojiet pannas dibenu ar buljonu un uzlieciet cūkgaļas kaklu. Uzlieciet vāku un uzlieciet virsū atlikušās ogles. Ja ir, cūkgaļas kaklā var ievietot arī termometru. Pēc apmēram 1,5 stundām varat pievienot vēl dažas briķetes (ja vien jums nav īpaši ilgstošas degšanas briķetes).

Aptuveni pēc 2,5–3 stundām cepetis ir gatavs, tā iekšējai temperatūrai jābūt apmēram 90–95 °C. Izņemiet to un ļaujiet atpūsties 30–45 minūtes, ietītu alumīnija folijā. Pēc tam cepeti var izšķaidīt un pasniegt pēc garšas.

To var baudīt maizītē kopā ar zaļumiem un kāpostu salātiem, pievienojot 1–2 ēdamkarotes sīpolu–ābolu mērces, vai arī ielikt atpakaļ katlā un samaisīt ar sīpolu–ābolu mērci — īsts gardums. Pasniedzietkopā ar labu bagetes gabalu.

Iepirkumu saraksts 25 personām