

Szarpana wieprzowina



Przepis na szarpaną wieprzowinę, którego przygotowanie zajmuje łącznie 4,5 godziny. Karkówkę naciera się musztardą i przyprawami, marynuje przez 12-24 godziny, a następnie gotuje w żeliwnym garnku z jabłkami i cebulą przez 2,5-3 godziny.

Przygotowanie szarpanej wieprzowiny

- Czas przygotowania: ok. 45 minut
- Czas odpoczynku: ok. 45 minut
- Czas gotowania/pieczenia ok. 3 godziny
- Całkowity czas ok. 4 godzin 30 minut

Usuń nadmiar tłuszczu z karkówki i natrzyj ją musztardą ze wszystkich stron. Wymieszaj paprykę w proszku, sól, pieprz, kmin rzymski w proszku, tymianek i rozmaryn, aby uzyskać mieszankę przypraw (rub), a następnie obficie natrzyj nią karkówkę. Pozostaw mięso do marynowania w lodówce na 12-24 godziny.

Następnego dnia pokrój jabłko na kawałki, a cebulę w półpierścienie.

Rozgrzej brykiety do garnka żeliwnego. Do mojego 11-litrowego garnka używam 6 brykietów na dnie i 14 na górze. Umieść 6 brykietów pod garnkiem i podsmaż cebulę na oleju. Następnie dodaj jabłko i podsmaż. Dodaj sos Worcester i koncentrat pomidorowy i krótko podsmaż.

Zdeglasuj bulionem i ułóż na wierzchu karkówkę. Przykryj pokrywką i uzupełnij pozostałymi węglami. Jeśli masz termometr, możesz go wbić w karkówkę. Po około 1,5 godziny możesz dodać jeszcze kilka brykietów (chyba że masz brykiety o wyjątkowo długim czasie spalania).

Po około 2,5–3 godzinach pieczeń jest gotowa, a temperatura w środku powinna wynosić około 90–95 °C. Wyjmij ją i pozostaw na 30–45 minut do odpoczynku, owiniętą w folię aluminiową. Następnie pieczeń można rozdzielić na włókna i podać według uznania.

Można ją zjeść w bułce z zieleniną i surówką colesław oraz 1–2 łyżkami sosu cebulowo-jabłkowego lub włożyć z powrotem do garnka i wymieszać z sosem cebulowo-jabłkowym – to prawdziwa uczta. Podawać kawałkiem dobrej bagietki.

Lista zakupów dla 25 osób