SUBMITTED BY
danielhorst

ON
11.03.2024

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Carne de porc sfâșiată



Rețetă de carne de porc „pulled pork” care necesită un timp total de preparare de 4,5 ore. Gâtul de porc se unge cu muștar și condimente, se marinează timp de 12–24 de ore, apoi se gătește într-o oală de fontă împreună cu mere și ceapă timp de 2,5–3 ore.

Pregătirea cărnii de porc sfâșiate

- Timp de preparare: aprox. 45 minute
- Timp de odihnă: aprox. 45 minute
- Timp de gătire/coacere: aprox. 3 ore
- Timp total: aprox. 4 ore și 30 de minute

Îndepărtați excesul de grăsime de pe gâtul de porc și frecați-l cu muștar pe toate părțile. Amestecați boiaua, sarea, piperul, chimenul măcinat, cimbru și rozmarinul pentru a obține un amestec de condimente (rub) și frecați generos gâtul de porc cu acesta. Lăsați carnea la marinat în frigider timp de 12 - 24 de ore.

A doua zi, tăiați mărul în bucăți și ceapa în semicercuri.

Încălziți brichetele pentru oala olandeză. Eu folosesc 6 în partea de jos și 14 în partea de sus pentru oala mea de 11 litri. Așezați 6 brichete sub oală și căliți ceapa în ulei. Apoi adăugați mărul și căliți-l. Adăugați sosul Worcester și pasta de roșii și prăjiți puțin.

Deglazați cu bulionul și așezați gâtul de porc deasupra. Puneți capacul și acoperiți cu restul de cărbuni. Dacă aveți unul, puteți introduce un termometru în gâtul de porc. După aproximativ 1,5 ore, puteți adăuga încă câteva brichete (cu excepția cazului în care aveți brichete cu durată de ardere deosebit de lungă).

După aproximativ 2,5 – 3 ore, friptura este gata, temperatura în miezul cărnii trebuind să fie de aproximativ 90–95 °C. Scoateți-o și lăsați-o să se odihnească timp de 30 – 45 de minute, învelită în folie de aluminiu. Ulterior, friptura poate fi sfâșiată și servită după gust.

Puteți să-l savurați într-o chiflă, alături de salată verde și salată de varză, împreună cu 1–2 linguri de sos de ceapă și mere, sau să-l puneți din nou în oală și să-l amestecați cu sosul de ceapă și mere – o

adevărată delicatese. Serviți cu o bucată bună de baghetă.

Listă de cumpărături pentru 25 de persoane

Weitere Informationen

Categorii
Jocuri și activități

Etichete
Rețetă
Gătitul
Grătar
Mâncare
Instrucțiuni

Vârsta
începând cu vârsta de 16 ani

Număr de participanți
1–20

Biblia
Această informație lipsește.

Durată
2 ore

Teren / împrejurimi
Nu s-a specificat

Material
Multă muncă

Descărcare fișier
Fișier disponibil pentru descărcare

KI Generierter Inhalt
Conținut
Categorii
Etichete

Contributori
admin_eeo

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/ro/wiki/art/carne-de-porc-sfasiata