Porc smuls

Prepararea pulpei de porc

- Timp de lucru aprox. 45 de minute
- Timp de odihn? aprox. 45 de minute
- Timp de g?tire/coacere aprox. 3 ore
- Timp total aprox. 4 ore 30 de minute

Se îndep?rteaz? excesul de gr?sime de pe gâtul de porc ?i se freac? cu mu?tar pe toate p?r?ile. Se amestec? pudra de paprika, sarea, piperul, pudra de chimen, cimbrul ?i rozmarinul pentru a ob?ine un amestec de condimente (rub) ?i se freac? generos gâtul de porc cu acesta. Se las? carnea la marinat în frigider timp de 12 - 24 de ore.

A doua zi, se taie m?rul în buc??i ?i ceapa în jum?t??i de inele.

Se înc?lzesc brichetele pentru cuptorul olandez. Eu folosesc 6 la partea de jos ?i 14 la partea de sus pentru oala mea de 11 litri. Pune?i 6 brichete sub oal? ?i sota?i ceapa în ulei. Apoi ad?uga?i m?rul ?i sota?i. Se adaug? sosul Worcester ?i pasta de tomate ?i se pr?jesc scurt.

Degresa?i cu bulionul ?i pune?i gâtul de porc deasupra. Pune ?i capacul ?i înc?rca?i-l cu c?rbunii r?ma?i. Dac? ave?i unul, pute?i monta pe gâtul de porc ?i un termometru. Dup? aprox. 1,5 ore, mai pute?i ad?uga câteva brichete (cu excep?ia cazului în care ave?i brichete special de lung? durat?).

Dup? aprox. 2,5 - 3 ore, friptura este gata, temperatura miezului trebuie s? fie de aprox. 90-95 °C. Se scoate ?i se las ? s? se odihneasc? timp de 30 - 45 de minute învelit? în folie de aluminiu. Dup? aceea, friptura poate fi scoas? ?i servit? dup? gust.

Fie se savureaz? într-un rulou cu salat? verde ?i de varz? ?i 1 - 2 linguri de sos de ceap? ?i mere, fie se pune înapoi în oal? ?i se amestec? cu sosul de ceap? ?i mere - un adev?rat deliciu. Se serve?te cu o bucat? bun? de baghet?.

YoungstarsWiki.org

Shopinglist for 25 Pers