

Trhané bravčové mäso



Recept na „pulled pork“, ktorého celková doba prípravy je 4,5 hodiny. Bravčový krk sa potrie horčicou a korením, marinuje sa 12-24 hodín a potom sa varí v liatinovom hrnci spolu s jablkami a cibuľou 2,5-3 hodiny.

Príprava trhaného bravčového mäsa

- Doba prípravy cca 45 minút
- Doba odpočinku cca 45 minút
- Doba varenia/pečenia cca 3 hodiny
- Celkový čas cca 4 hodiny 30 minút

Odstráňte prebytočný tuk z bravčového krku a zo všetkých strán ho potrite horčicou. Zmiešajte paprikový prášok, soľ, korenie, kminový prášok, tymián a rozmarín, aby ste vytvorili zmes korenín (rub), a týmto zmesou bravčový krk hojne potrite. Nechajte mäso marinovať v chladničke 12 - 24 hodín.

Na druhý deň nakrájajte jablko na kúsky a cibuľu na polkrúžky.

Zahrejte brikety pre holandský hrniec. Pre môj 11-litrový hrniec používam 6 brikiet na spodku a 14 na vrchu. Pod hrniec umiestnite 6 brikiet a na oleji osmažte cibuľu. Potom pridajte jablko a osmažte. Pridajte worcesterskú omáčku a paradajkový pretlak a krátko osmažte.

Zalejte vývarom a na vrch položte bravčový krk. Nasadte veko a doplňte zvyšnými uhlíkmi. Ak máte, môžete do bravčového krku vložiť aj teplomer. Po cca 1,5 hodine môžete pridať ešte niekoľko brikiet (pokiaľ nemáte špeciálne dlhotrvajúce brikety).

Po približne 2,5 – 3 hodinách je pečenica hotová, vnútorná teplota by mala byť približne 90–95 °C. Vyberte ju a nechajte 30 – 45 minút odpočívať zabalenú v hliníkovej fólii. Potom môžete pečenicu roztrhať a podávať podľa chuti.

Môžete si ho vychutnať v rožku so zeleninou a zelerovým šalátom a 1 – 2 lyžicami cibulovo-jablkovej omáčky alebo ho vrátiť späť do hrnca a premiešať s cibulovo-jablkovou omáčkou – je to skutočná lahôdka. Podávajte dobrým kúskom bagety.

Nákupný zoznam pre 25 osôb