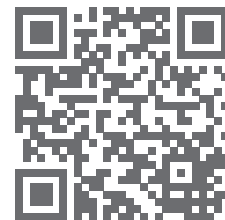


PULLED PORK

OD COOLINARI.SK, NAPÍŠAL KAMIL



Na Pulled Pork budete potrebovať (2 porcie):

2 mega dobré domáce žemle, 500 g bravčového pliecka, šalátové srdiečka alebo listy šalátu podľa chuti, horčicu, grilovaciu omáčku, domácu majonézu, červenú cibuľu, sladkú červenú papriku, čerstvo mleté čierne korenie, rascu, hrubozrnú soľ

a na domáce chipsy:

2 väčšie zemiaky, rastlinný olej

A TAKTO NA TO:

Pliecko umyte a osušte, z každej strany poprášte paprikou, osolte a okoreňte, pridajte aj rascu. Pliecko opečte sprudka z každej strany na rozpálenej panvici, aby sa mäso zatiahlo. Preložte ho do pekáča, podlejte trochou vody alebo vývaru a dajte piecť do rúry vyhriatej na 150 stupňov. Pečte asi 4 hodiny alebo dokým sa mäso samo nerozpadá. Sem tam mäso podlievajte vodou, aby sa nevysušilo a bolo krásne šťavnaté.

Keď je mäso hotové bude sa samo rozpadávať. Použite vidličku a pliecko natrhajte na menšie kusy. Žemle rozrežte na polovicu, potrite trochou horčice a na spodok žemle uložte listy šalátu. Na ne natrhané mäso, ktoré môžete preliať výpekom. Navrch ešte krúžky červenej cibule a omáčku podľa vlastnej chuti. Použite BBQ omáčku, prípadne vlastnú domácu majonézu, či domáci kečup.

K Pulled Pork sa ideálne hodia aj domáce chipsy. Zabudnite na tie kupované, ktoré obsahujú okrem zemiakov aj všeličo iné a pripravte si vlastné. Očistené zemiaky narežte pomocou kuchynskej škrabky na tenučké plátky. Poriadne prepláchnite studenou vodou, aby ste sa zbavili škrobu, osušte a opekajte v rozpálenom oleji dozlatova. Vyberte ich na papierovú utierku a zbavte ich prebytočného oleja. Na záver osolte, prípadne použite sušené, či čerstvé bylinky. Takéto chipsy si zamilujete a raz za čas vám určite nezaškodia.

