



coolinári

FOOD BLOG
& CAKES

Cubanos - kubánsky sendvič

Na kubánsky sendvič budete potrebovať (4 porcie):

Na pečivo:

480 hladkej múky
10 g sušeného droždia
40 g bravčovej masti
280 g teplej vody
10 g soli
lyžičku cukru

□
Prvá marináda:

1 l pomarančovej šťavy
500 ml vody
125 ml ryžového octu
125 ml rumu
20 g soli
1 hlavička cesnaku - prelisovaná
lyžica nasekaného čerstvého oregana
lyžica nasekanej čerstvej šalvie
lyžica nasekaného čerstvého koriandra
lyžica nasekaného čerstvého rozmarínu
lyžica nasekaného čerstvého tymianu
lyžica nasekanej čerstvej mäty
1 pomaranč
1 limetku
40 g hnedého cukru
čerstvo mleté čierne korenie

Mojo marináda:

6 pomarančov
6 limetiek
lyžicu nasekaného čerstvého oregana
lyžicu nasekaného čerstvého koriandra
lyžicu nasekanej čerstvej mäty
125 ml olivového oleja
2 lyžičky mletej rasce
2 strúčiky cesnaku - prelisované

lyžičku soli
čerstvo mleté čierne korenie
[space_20]
Na cubanos - kubánsky sendvič:
1 až 1,5 kg bravčového pliecka
10 kyslých uhoriek
horčica amerického typu
20 plátkov šunky
12 plátkov syra ementál alebo syra švajčiarskeho typu]

A takto na to:

Zmiešajte všetky ingrediencie na prvú marinádu. Ponorte do nej bravčové pliecko, dobre pomasírujte, zakryte a nechajte marinovať v chlade aspoň 12 hodín.

Zmiešajte všetky ingrediencie na moju marinádu a poriadne ju vtierajte rukami do mäsa pár minút. Znovu zakryte a nechajte v chlade minimálne 2 hodiny, pokojne však aj dlhšie. Pred samotným pečením mäsa z neho zotrite veľké kusy byliniek.

Pliecko preložte z moju marinády na plech s roštom, podlejte ho tou istou marinádou, z ktorej ste ho vybrali a pečte pri teplote 160 stupňov 2 a pol až 3 hodiny.

Chlieb vytvoríte jednoducho: v 100 g teplej vody s lyžičkou cukru nechajte naštartovať sušené droždie. Nechajte postáť asi 15 minút. V mise zmiešajte múku a soľ, pridajte vodu s cukrom a droždím a zvyšnú vodu, pridajte masť a vymieste cesto ručne alebo pomocou kuchynského robota. Vypracované cesto zakryte fóliou a utierkou a na teplom mieste nechajte kysnúť asi hodinu až hodinu a pol.

Vykysnuté cesto rozdeľte na 2 časti a vytvarujte chlieb v podobe podlhovastých bagiet. V strede bagiet by ste mali urobiť pozdĺžny zárez. Plech s bagetami potom ľahkou utierkou a nechajte asi hodinu kysnúť. Pred pečením ich môžete postriekať studenou vodou pomocou rozprašovača. Pečte pri teplote 190 stupňov 25 až 30 minút. Čas si však musíte odsledovať podľa svojej rúry.

Upečené pliecko narežte na tenké plátky a na planchi alebo grile s hladkou plochou opečte z každej strany, rovnako tak šunku. Sendvič vyskladajte nasledovne: bagetu rozrežte, obe strany vrch aj spodok bagety potrite horčicou, na spodok uložte plátky kyslej uhorky, plátky šunky, plátky mäsa, plátky syra a znova plátky uhorky a uzavrite vrchom bagety. Bagetu potrite zmäknutým maslom a opečte v kontaktnom grile do chrumkava. Cubanos - kubánsky sendvič máte hotový.