

Pulled pork



 Simple

Prije koju godinu, ovu trganu svinjetinu otkrila sam i iskreno je prozvala jelom iste te godine. Imam više razloga za to, redom:

- 1.kombinacija koje ovo jelo nudi je više – sendvič u kruhu, brioche, tortille, tacosi, salate
- 2.vijek trajanja je produljen u kontroliranim uvjetima friža na +4
- 3.kad si gladan,a nisi svoj, uvijek je tu za brzinski obrok
- 4.priloga za savršeni okus je bezbroj

Danas sam izabrala tacos varijantu u domaćoj izvedbi

PULLED PORK

- 1 do 2 kg svinjske lopatice u komadu

suha marinada:

- dimljena mljevena paprika
- sjeckani svježi timijan (može i suhi)
- 1 do 2 žlice smeđeg šećera
- 2 češnja sjeckanog bijelog luka
- sol

Meso osušite ubrusima, posolite i marinirajte suhim začinima, obilato, u komadu i ostavite u frižu nekoliko sati (ja sam pola dana, idealno 24 h)

umak za meso:

- 3 do 4 glavice luka
- svježi timijan grančice (može i suhi)
- 1 litra mesnog temeljca (ja sam koristila juneći)
- sol



Na masnoći zapećite polovice luka, dodajte grančice timijana, na to stavite marinirano meso i pustite neka se luk zapeče i karamelizira kako bi stvorio slatkasti okus...polagano zalijte mesnim temeljcem, ali sa strane, ne preko mesa. Tekućine neka bude otprilike proporcionalno kilaži mesa koje stavljate u posudu. Poklopite. Ako nemate poklopac, stavite duplu foliju i dobro zatvorite sa svih strana. Stavite u pećnicu na 140 stupnjeva i pecite 8 sati. Izabrala sam noć, jer sam pripremala ovo jelo za ručak i dan koji slijedi, a vi planirajte ovisno o prilici.

Pekla sam meso u ovalnom "Dutch oven-u", gusenoj posudi koja zadržava temperaturu, a ima poklopac kojim stvaram idealne uvijete za pripremu ove pečenke i taj ovalni oblik savršeno odgovara komadu mesa koji ću satima kuhati. Korica je tu i sve arome koje sam željela.

Ako budete pekli u običnoj posudi prekriveno alu folijom, vjerujem kako će se korica već tijekom noći stvoriti, ako ne, uvijek imate ovu dodatnu opciju, kao i ja.



- 3 šalice brašna
- 1 šalice tople vode
- 1/3 šalice maslinovog ulja
- 1 žličica praška za pecivo
- sol

Izmiješajte suhe sastojke, dodajte ulje, promiješajte pa toplu vodu. Zamijesite kuglu koju ćete pokriti vlažnom krpom do pečenja.

COLESLAW

- četvrtina glavice zelenog kupusa
- četvrtina glavice ljubičastog kupusa
- 2-3 mrkve
- 1 vrećica majoneze
- 2 dcl milerama
- limunov sok i korica
- sol

Naribajte kupus i mrkvu, začinite prije posluživanja.

SVJEŽA SALATA:

- ljuta paprika
- ljubičasti luk
- lišće mladog luka
- peršin list
- papar

Ispečeno meso izvadite na stranu, izvadite luk i nasjeckajte na listiće. Meso istrgajte na rezance vilicom ili "kandžama" i sve zajedno sa sjeckanim lukom vratite u posudu u kojoj se kuhalo. Kratko reducirajte kako bi se tekućina povezala s mesom.

Pecite tacose od tijesta koje ste zamijesili na vreloj tavici bez masnoće. Pokrijte ih vlažnom krpom kako se ne bi presušili dok ne ispečete cijelu količinu. Poslužite uz coleslaw salatu, svježi mladi luk i peršin, ljutu papričicu.



Dobar tek!