

Trgana svinjetina (pulled pork) s BBQ umakom od Coca-Cole



 Jednostavan

Priprema:

- Marinirajte meso sa uljem, soli, paprom i crvenom mljevenom paprikom.
- Meso prepržite u posudi na prethodno zagrijanom maslinovom ulju sa svih strana kako bi se na površini mesa stvorila karamelizirana korica. (zbog pečenja na štednjaku i u pećnici jednostavnije je koristiti posudu koja može ići i na štednjak i u pećnicu)
- Nakon što ste meso naglo prepržili, izvadite ga iz posude te u posudu ubacite narezani luk i žlicu senfa. Luk pržite malo ne omekša.
- Kada je luk omekšao dodajte med i aceto balsamico, dobro promiješajte te kuhajte 4 minute.
- Dodajte povrtni temeljac (ili vodu) i pasiranu rajčicu, pustite da zakuha i tada vratite meso natrag u posudu. Meso dobro uvaljajte u tekućinu iz posude kako bi bilo sočnije
- Preko posude stavite poklopac te ju nastavite peći u prethodno zagrijanoj pećnici. U pećnici meso pecite na temperaturi od 150 °C sve dok se meso ne počne raspadati- cca 3 sata. Po potrebi pecite i duže, sve dok se meso pod vilicom ne počne raspadati.
- Kada je pečeno, meso izvadite iz pećnice i te pomoću 2 vilice vucite meso na trakice. Strgano meso prelijte s umakom u kojem se meso peklo. Meso po želji poslužite u pecivu.
- Trgana svinjetina odlično se slaže s BBQ umakom od Coca-Cole. BBQ umak možete pripremiti na način da sve sastojke za umak stavite u lonac i promiješate. Kuhati dok ne provrije. Kada provrije, nastavite kuhati još 10 minuta na laganoj vatri uz povremeno miješanje. Ukoliko se na površini stvori pjena uklonite ju sa žlicom. Umak možete poslužiti kada se ohladi.



