



BOCZEK Z SOSEM BARBECUE

SKŁADNIKI:

1 kg surowego boczku wieprzowego Sokołów
100 g cukru
200 g masła
100 ml mocnej kawy
sól i pieprz

SOS BARBECUE:

1 szklanka ketchupu
1/2 szklanki dżemu wiśniowego
2 łyżki sosu sojowego
1 łyżka sosu chili
150 ml mocnej kawy
2 łyżki cukru brązowego

PRZYGOTOWANIE:

1. Boczek pokroić na kawałki o boku 3-4 cm. Oprószyć solą i pieprzem. Polać olejem i dobrze wymieszać. Wędzić w niskiej temperaturze (pod przykryciem) do czasu, aż boczek się zrumieni i zyska cudowny aromat wędzenia (2-3 godziny).
2. Ketchup przełożyć do żeliwnego garnka. Dodać dżem wiśniowy, sos sojowy, sos chili, kawę i cukier brązowy. Składniki wymieszać i dusić na grillu, aż sos się zredukuje i zyska aromat wędzenia.
3. Zrumieniony boczek przełożyć do żeliwnego naczynia. Całość oprószyć cukrem. Na każdy kawałek mięsa wyłożyć małą kostkę masła. Do składników dolać kawę. Dusić na grillu (pod przykryciem) przez 2 godziny. Podawać z sosem barbecue.