

KANAPKA Z SZARPANĄ WIEPRZOWINĄ

SKŁADNIKI:

łopatka wieprzowa Sokolów
duża bułka
olej
folia spożywcza aluminiowa

MIESZANKA PRZYPRAW:

2 łyżki kminu rzymskiego
2 łyżki płatków chili
1 łyżka cukru brązowego
2 łyżki soli
1 łyżka pieprzu

SALATKA:

młoda kapusta
zielona papryka
zielone jabłko
chili
limonka
sól
1 łyżka majonezu
1 łyżka jogurtu

SOS:

100 ml octu jabłkowego
30 ml sosu worcestershire
0,5 szklanki keczupu
50 g cukru brązowego
sos chili

PRZYGOTOWANIE:

1. Zacząć od wymieszania przypraw, następnie posmarować łopatkę olejem i zasypać przygotowaną mieszanką.
2. Położyć łopatkę na ruszcie i przykryć miską. Na górze naczynia umieścić kawałek rozpalonego drewna. Bezpośrednio w samym ognisku położyć kociołek z wodą. Taki sposób rozmieszczenia rusztu doda wilgoci, a mięsu nada soczystości. Po 3 godzinach grillowania zawinąć łopatkę w folię i położyć z powrotem na ruszt.
3. W tym czasie zacząć przygotowywać salatkę: kapustę zgrillować, następnie pokroić w paski i wrzucić do miski, dodać posiekaną świeżą paprykę, jabłko, cebulę oraz chili. Całość skropić limonką. Doprawić do smaku solą. Dodać łyżkę majonezu, chlust jogurtu i dokładnie wymieszać ze sobą wszystkie składniki.
4. Przejść do przygotowania sosu: do kociołka wlać ocet jabłkowy, sos worcestershire, keczup, dosłodzić cukrem brązowym i uzupełnić chlustem sosu chili. Zagotować i zdjąć z paleniska.
5. Łopatkę zdjąć z grilla w momencie rozpadania się mięsa, następnie poszarpać i dodać przygotowane wcześniej przyprawy oraz sos.
6. Złożyć kanapkę: na spód nałożyć surówkę, ułożyć mięso i przykryć bułką. Gotowe.



KANAPKA Z SZARPANĄ WIEPRZOWINĄ

PORADA:

Jeśli pracujesz na zwykłym palenisku i nie masz grilla z termometrem, nie przejmuj się! Każdy z nas jest wyposażony w naturalny termometr! Wystarczy wyciągnąć rękę nad żar – jeżeli nie jesteś w stanie wytrzymać dłużej niż 4 sekundy – w tym miejscu temperatura ma powyżej 250 stopni. Jeżeli utrzymujesz rękę od 4 do 8 sekund – 180, od 8 do 12 – 160, a powyżej 12 – ma 120 albo mniej. Może to brzmie drastycznie, ale to naprawdę przydatna metoda, i jak opanujecie takie intuicyjne badanie temperatury, to znacznie ułatwi Wam też pracę na zwykłych grillach, tych gazowych i węglowych.