

Co na obiad: Nowojorska kanapka z pastrami wg Piotra Ogińskiego



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Na pastrami:

mostek wołowy z kośćmi	1,8 kilograma
mieszanka przypraw do pastrami	4 łyżki
zalewa do pastrami	3-4 litry

Na mieszankę przypraw do pastrami:

pieprz kolorowy ziarnisty	1 łyżka
kolendra cała	1 łyżka
ziele angielskie	10
goździki	6 sztuk
liście laurowe	4 sztuk
chili z solą morską	2 łyżeczki
imbir	2 łyżeczki
cynamon	1 łyżeczka
gałka muskatołowa cała	1/2 startej sztuki

Na zalewę do pastrami:

woda	3 litry
lód	2 kilogramy
cukier	200 gramów
mieszanka przypraw do pastrami	2 łyżki

sól czosnkowa	2 opakowania
sól himalajska	100 gramów
sól peklowa	3 łyżeczki

Na sałatkę colesław:

woda	100 mililitrów
ocet	100 mililitrów
liście laurowe	2 sztuki
ziele angielskie	4-5 sztuk
kolendra cała	łyżeczka
sól	50 gramów
cukier	50 gramów
cebula czerwona	2 sztuki
kapusta biała	200 gramów
olej	2-3 łyżki
marchew	80 gramów
musztarda delikatesowa	2 łyżeczki
majonez	4 łyżki
jogurt naturalny	3 łyżki
zielona cebulka	1 sztuka
sól morską - MŁYNEK Prymat	do smaku
Pieprz kolorowy- MŁYNEK	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przyprawa do pastrami:

Na patelnię wsypujemy wszystkie ziarniste przyprawy oraz chili z solą, i delikatnie prażymy przez 2-3 minuty, cały czas mieszając i pilnując by nam się nie spaliły. Uprażone przyprawy przekładamy do moździerza lub młynka i dokładnie ucieramy na proszek. Do zmielonych przypraw dodajemy cynamon, imbir oraz ścieramy 1/2 gałki muszkatolowej.

Zalewa, wędzenie i gotowanie mięsa:

Do gotującej się wody wsypujemy sól czosnkową, himalajską oraz peklową, cukier oraz przyprawę do pastrami, dodajemy lodu a kiedy zalewa nam ostygnie zalewamy nią mostek wołowy, i odstawiamy do lodówki na 6 dni. Po 6 dniach mięso wyjmujemy z zalewy, płuczemy, suszymy i obtaczamy dokładnie w reszcie przyprawy do pastrami.

Tak przygotowane mięso delikatnie wędzimy na płatkach dębowych lub ulubionym drzewie owocowym przez 5-6 godzin, pilnując by temperatura w wędzarni nie przekraczała 100°C (optymalna temperatura to 80°C). Uwędzoną wędlinę przekładamy na sitko, sitko stawiamy na garnek z gotującą się wodą, przykrywamy i gotujemy na parze przez 2 godziny, pilnując by w naczyniu cały czas była gotująca się woda. Po tym czasie mięso studzimy.

Sałatka colesław:

Do rondelka wlewamy wodę, ocet, dodajemy liście laurowe, ziele angielskie, kolendrę oraz sól i cukier. Całość dokładnie mieszamy, a kiedy się zagotuje dodajemy cebulę i gotujemy ok. 2 minuty, aż cebula zmieni kolor.

Białą kapustę solimy, pieprzymy, dodajemy zieloną cebulkę, piklowaną cebulę, majonez, jogurt naturalny, musztardę, olej oraz marchewkę, dokładnie mieszamy i odstawiamy do lodówki na 20 minut.

Pastrami cienko kroimy w plastry (w poprzek włókien), ulubiony chleb smarujemy musztardą miodową, nakładamy 2 łyżki sałatki, kilka plasterków pastrami oraz pokrojone ogórki konserwowe, przykrywamy drugą kromką chleba i podajemy. Smacznego!

Wielbiciele mięsnych dań na pewno skuszą się na [przepis na burgery jagnięce z sosem miętowym](#).

