

Pulled pork



ALEX_M



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

karkówka	1 kg
olej	2 łyżki
czosnek	3 ząbki
Papryka słodka mielona Prymat	2 łyżeczki
Papryka ostra mielona Prymat	1 łyżeczka
Papryka wędzona słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
sól	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1

Mięso umyć, osuszyć, włożyć do rękawa do pieczenia. Posypać papryką słodką, ostrą i wędzoną oraz solą, natrzeć mięso dokładnie.

KROK 2

Czosnek obrać, przecisnąć przez praskę. Wrzucić do mięsa, polać olejem i natrzeć kolejny raz. Rękaw zawiązać i włożyć na całą noc do lodówki.

KROK 3

Następnego dnia piec ok 9 godzin w 100 stopniach. Po wystudzenia mięsa poszarpać dwoma widelcami.

Podawać z surówkami i pieczywem, jako 'wędlina' do kanapek