

## Pulled pork z pieczonym burakiem



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### Lista składników

<b>Karczek</b>	1 kg
<b>cebula</b>	1 szt.
<b>czosnek</b>	4 ząbki
<b>bulion</b>	200-300 ml
<b>Przyprawa do karkówki klasyczna</b>	4 łyżki
<b>sos barbecue</b>	100 ml
<b>sól</b>	

### Buraki z miodem i tymiankiem

<b>buraki</b>	4 szt. (małe)
<b>czosnek</b>	2-3 ząbki (plastry)
<b>miód</b>	3-4 łyżki
<b>sok z cytryny</b>	1 szt.
<b>oliwa z oliwek</b>	
<b>sól</b>	
<b>pieprz czarny mielony</b>	
<b>tymianek Prymat</b>	

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wypłucz mięso, osusz je, obtocz w mieszance przypraw do karkówki i włóż do naczynia. Dodaj cebulę i czosnek i polej całość sosem barbecue. Przykryj i piecz przez ok. 6-8 godzin w piekarniku nastawionym na 130-150°C.

Jeśli to konieczne dodaj wody, żeby mięso pozostało soczyste.

Wyciągnij upieczone mięso na talerz i poszarp na drobne kawałki. Polej mięso sosem powstałym podczas pieczenia i wymieszaj.

Umyj i obierz buraki - gotuj je przez 10-15 minut. Przygotuj marynatę z oleju, miodu, soku cytrynowego, tymianku i czosnku oraz świeżo mielonego pieprzu. Dodaj sól.

Pokrój buraki na plastry, ułóż na naczyniu do zapiekania, zamarynuj i piecz przez 20 minut w temperaturze 150 stopni.

Pulled pork podawaj z kluskami ziemniaczanymi i burakami w miodzie.