



Składniki - Ilość osób: 6

♦ = Kotányi Produkte

1 kg	Karkówka wieprzowa
3 szt	Marchew
1 szt	Por
1 szt	Cebula
3 szt	Ząbek czosnku
250 ml	Bulion
1 opak	♦ Przyprawa do Wieprzowiny
1 szt	♦ Liść laurowy
1 szczypta	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	♦ Pieprz Czarny mielony

Na sałatkę coleslaw

0.5 szt	Biała kapusta
2 szt	Marchew
1 szt	Gęsta śmietana
1 szt	Limonka
1 łyżka	Chili płatki

Na bułeczki

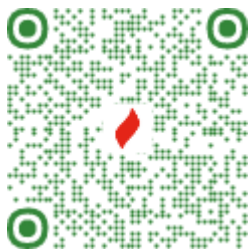
350 g	Mąka
175 ml	Woda lekko ciepła
1 łyżka	Cukier
2 łyżki	Olej słonecznikowy
1 opak	Drożdże suszone lub świeże
1 szczypta	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana

Bułeczki z szarpaną wieprzowiną i sałatką coleslaw

⌚ 360–400 Min ♡ ♡ ♡

Przygotowanie

- Wyjmij mięso z lodówki na 1-2 godziny przed przygotowaniem. Aby przygotować pieczeń wieprzową: Rozgrzej piekarnik do 225°C (437°F). Za pomocą noża wykonaj nacięcia w kształcie rombu w skórce bez przecinania mięsa. Natrzyj przyprawą do wieprzowiny całe mięso i miejsca między nacięciami w skórce.
- Napełnij brytfannę do wysokości palca wrzącym bulionem. W brytfannie ułóż mięso skórą wieprzową do dołu i wstaw na niższą półkę piekarnika. Piecz przez około 15 minut.
- Posiekaj marchewkę, cebulę i czosnek i dodaj na patelnię wraz z liściem laurowym. Zmniejsz temperaturę w piekarniku do 110°C (230°F), następnie obróć mięso i piecz skórą do góry przez około 6 godzin, aż temperatura wewnątrz mięsa osiągnie 90–93°C (194–200°F). Użyj termometru do mięsa, aby sprawdzić temperaturę. W trakcie gotowania polewaj mięso bulionem.
- Aby uzyskać chrupiącą skórę: Zwiększ temperaturę z powrotem do 225°C (437°F) za pomocą funkcji grilla i piecz mięso przez 5–10 minut, aż skórka będzie chrupiąca.
- Następnie wyjmij pieczeń z piekarnika, usuń skórę, grubo posiekaj i odłóż na bok. Następnie zawiń ciasno w folię aluminiową i odstaw (najlepiej na całą noc).
- Wyjmij z płynów po mięsie liść laurowy i zrób sos: Zmiksuj warzywa, dopraw do smaku solą i pieprzem oraz (w razie potrzeby) zagęść mąką kukurydzianą.
- Zdejmij folię aluminiową, rozdrobnij mięso dwoma widelcami, wymieszaj z częścią sosu i podgrzej w piekarniku.
- Przygotowanie sałatki coleslaw: Pokrój/zetrzyj cienko kapustę i marchewkę, następnie dodaj kwaśną śmietanę, sok z limonki, chili i sól. Pozostaw w lodówce na co najmniej godzinę.
- Przygotowanie ciasta na bułeczki: Do miski wsyp mąkę i szczyptę soli. Dodaj drożdże i cukier, do wody i mieszaj, aż drożdże się rozpuszczą. Wszystkie składniki wymieszaj i zagnieć gładkie ciasto w robocie kuchennym lub ręcznie. Ciasto nie powinno być ani za suche, ani za wilgotne.
- Przykryj ciasto ściereczką i odstaw do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na około 30 minut lub 1-2 godziny dla lepszego wyrośnięcia. Następnie ponownie szybko zagnieć ciasto rękoma i rozwałkuj na oprószonym mąką blacie, aż będzie miało grubość zbliżoną do palca. Następnie ponownie odstaw ciasto na kilka minut do wyrośnięcia.
- Teraz pokrój rozwałkowane ciasto na koła, cienko posmaruj neutralnym



olejem, a następnie ostrożnie złożyć.

- 12 Do gotowania bułek najlepiej jest używać garnka do gotowania na parze. Aby to zrobić, dodaj trochę wody do garnka, a następnie umieść wkładkę na wierzchu. Wytnij podstawę z pergaminu o takim samym rozmiarze jak wkładka do gotowania na parze, aby bułki się nie kleiły.
- 13 Jak tylko woda się zagotuje w garnku, włóż wkładkę do gotowania na parze i gotuj bułeczki na parze przez około 10-12 minut z zamkniętą pokrywką.
- 14 Gdy bułeczki będą gotowe, ostrożnie zdejmij je z pary i pozwól im ostygnąć na kratce. Wypełnij bułki szarpaną wieprzowiną i skwarkami, podawaj z sałatką coleslaw, smacznego.