



Хлебчета с дърпано свинско и пикантна зелева салата

⌚ 360—400 Минути ♡ ♡ ♡

Подготовка

Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 kg	Свински врат
3 бр.	Моркови
1 връзка	Праз
1 бр.	Кромид лук
3 скилидки	Чесън
250 ml	Бистър бульон
1 пакетче	♦ Микс за свинско печено
2 бр.	♦ Дафинови листа, цели
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна

За салатата

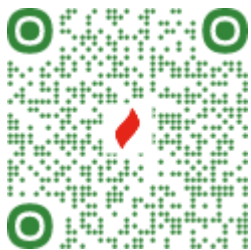
Половин глава	Бяло зеле
2 бр.	Моркови
1 ч.ч.	Заквасена сметана
1 бр.	Лайм
1 с.л.	♦ Люто чили

За хлебчетата

350 g	Пшенично брашно
175 ml	Вода, хладка
1 с.л.	Кристална захар
2 с.л.	Слънчогледово олио
1 пакетче	Суха мая
	♦ Морска сол

- 1 ПРИГОТВЕТЕ МЕСОТО ПРЕДВАРИТЕЛНО:
- 2 Извадете месото от хладилника 1-2 часа преди да започнете да готвите.
- 3 Загрейте фурната на 225°C. Направете ромбовидни разрези в кожата на месото. Намажете го с едно пакетче микс за свинско печено.
- 4 Изсипете бульона в дълбока тава и сложете месото в нея с кожата надолу. Опечете за 15 минути на долния рафт на фурната.
- 5 Нарежете морковите, лука и чесъна и добавете в тавата със свинското месо заедно с дафиновите листа. Обърнете месото с кожата нагоре, намалете фурната на 110°C и гответе около 6 часа или докато месото достигне 90–93°C вътрешна температура. Заливайте месото с бульона от тавата периодично.
- 6 Накрая увеличете фурната на 225°C и запечете месото за 5-10 минути, използвайки грил функцията.
- 7 Извадете от фурната и махнете кожата от месото. Увийте месото в алуминиево фолио и оставете настрана (за предпочитане за през нощта).
- 8 Махнете дафиновите листа от тавата и пригответе сос като блендирате или пасирате зеленчуците. Овкусете със сол и пипер. Можете да съгстите соса с царевично нишесте, ако е необходимо.
- 9 Махнете месото от алуминиевото фолио и с две вилици го раздърпайте. Добавете зеленчуков сос към късчетата, разбъркайте и дръжте на топло във фурната.
- 10 ПРИГОТВЕТЕ САЛАТАТА:
- 11 Нарежете зелето и морковите на тънки лентички или ги рендосайте. Разбъркайте със заквасена сметана, сок от лайм, люто чили и сол. Приберете в хладилника за около час.
- 12 ПРИГОТВЕТЕ ХЛЕБЧЕТАТА:
- 13 Разбъркайте брашното, сухата мая, щипка сол и захарта в купа. Добавете хладката вода и бъркайте, докато маята се разтвори. Омесете гладко тесто, покрийте го с кърпа и приберете на топло за поне 30 минути.

СЪВЕТ: Оставете тестото да втаса 1-2 часа за по-добри резултати.



- 14 След това отново го омесете и го разточете върху набрашнена повърхност, докато получите тесто с дебелина колкото пръст. Оставете за няколко минути.
- 15 Нарежете тестото на кръгчета с чаша или кръгли формички за сладки. Намажете с малко олио и сгънете наполовина без да притискате.
- 16 Изрежете кухненска хартия и покрийте приставка за готвене на пара. Наредете хлебчетата върху хартията и пригответе на пара за 10-12 минути.
- 17 Оставете хлебчетата да изстинат. Напълнете ги със зелева салата и дърпано свинско и се насладете.