



Пушено свинско и хляб с разядка от тъмна бира

🕒 55–65 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

4 бр.	Свинско филе (по ~200 г на порция)
2 ч.л.	Слънчогледово олио
4 ч.л.	Горчица
2 ч.л.	♦ Червен пипер сладък, специален
3 с.л.	♦ BBQ Пушено

За хляба и разядката

4 филийки	Черен хляб
200 г	Шунка
50 г	Сирене Гауда
3 бр.	Люти чушки
½ бр.	Кромид лук
3 с.л.	Извара
125 ml	Тъмна бира
½ ч.л.	♦ Червен пипер сладък, специален
1 ч.л.	♦ Магданоз, нарязан
1 ч.л.	♦ Люто чили
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна

- 1 Разбъркайте микса BBQ Пушено с червен пипер, олио и горчица. Намажете свинските филета с получената се смес и оставете да се маринова в хладилника в затворен съд. Нека престои най-малко един час (най-добре оставете да пренощува).

СЪВЕТ: Извадете месото от хладилника поне 2 часа преди да го сложите на барбекюто.

- 2 Нарежете на ситно шунката, чушетата, сиренето и лука. Смесете ги с изварата и с помощта на тъмната бира образувате кремообразна разядка. За финал, овкусете с подправките.
- 3 Опечете филетата и от двете страни в барбекюто на директна топлина около 5 минути. След това ги дръпнете на индиректна топлина за около 10 минути. Препечете и филийките хляб.
- 4 Намажете филийките хляб с разядката и поднесете с месото.

