



Дърпано свинско в питки с коктейл Блъди Мери

⌚ 60–80 Минути ♡ ♡ ♡

Подготовка

Съставки за 8 Порции

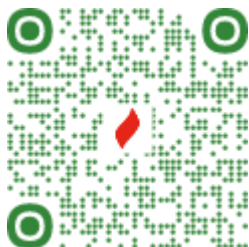
♦ = Kotányi Produkte

За дърпаното свинско

2.5 kg	Свинска плешка
100 ml	Ябълков сок
100 ml	BBQ сос
10 с.л.	♦ BBQ Пушено
4 бр.	Плосък хляб

За Блъди Мери

2 L	Доматен сок
2 с.л.	Табаско
32 cl	Текила
4 бр.	Целина на пръчици
2 ч.л.	♦ BBQ Пушено
	Лед на кубчета



- 1 Втрийте микса за BBQ Пушено на Kotányi в месото и оставете да се овкуси поне 1 час или за една нощ, увито в алуминиево фолио в хладилника.
- 2 Ако готвите в уред за опушване: Загрейте грила до 120–130°C (248–266°F) и печете свинското месо на непряка топлина за 12–16 часа, докато се достигне основна температура от 92–95°C (198–203°F). Използвайте термометър за грил, за да следите температурата в сърцевината на месото. Редовно мажете с ябълков сок. Увийте сготвеното месо в алуминиево фолио и оставете да почине на топло място (например във фурната на 60°C [140°F]) за около 30 минути.
- 3 Използвайте две вилници, за да раздърпате свинското месо, и смесете с BBQ соса.
- 4 За да направите Блъди Мери: Смесете доматиен сок, табаско, текила и BBQ Пушено на Kotányi в шейкър за коктейли.
- 5 Разрежете плоския хляб на еднакви четвъртинки и напълнете с дърпаното свинско.
- 6 Налейте опушения коктейл в чашите и добавете лед. Добавете парче целина към всяка чаша и сервирайте с дърпаното свинско месо. Това ястие може да се приготви и във фурната: Загрейте фурната на 180°C (356°F), като използвате настройката за конвекционно печене. Добавете месото в съд за печене и запечете за 20 минути, оставяйки вратичката отворена. Добавете 100 ml ябълков сок и затворете вратичката. Намалете температурата до 120°C (248°F) и задушете за около 4 часа при затворена врата. Извадете сготвеното месо от фурната и оставете да почине в съда за около 30 минути.