



## Съставки за 8 Порции

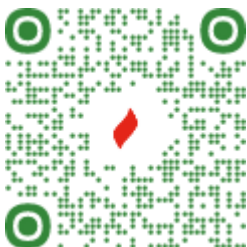
♦ = Kotányi Produkte

### 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    |



# Дърпано свинско в питки с коктейл Блъди Мери

⌚ 60–80 Минути



## Подготовка

- 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.