



»Pulled pork« oz. natrgano svinjsko meso v lepinji s koktajlom Bloody Mary

⌚ 60–80 Min   

Priprava

Sestavine 8 Porcije

 = Kotányi Produkte

Za »pulled pork« oz. natrgano svinjino

2.5 kg	Svinjskega plečeta
100 ml	Jabolčnega soka
100 ml	Omake za žar
10 žlic	 Žar smoked, začimbna mešanica
4 cele	Lepinje

Za koktajl Bloody Mary

2 l	Paradižnikovega soka
2 žlici	Tabaska
32 cl	Tekile
4 cela	Stebila zelene
2 žlički	 Žar smoked, začimbna mešanica
	Ledene kocke

- 1 Svinjsko pleče natrite z začimbno mešanico Žar smoked Kotányi, nato pa ga zavijte v aluminijasto folijo ter za najmanj 1 uro ali čez noč postavite v hladilnik, da se okusi premešajo.
- 2 Priprava v prekajevalniku: Žar segrejte na 120–130 °C ter svinjino pri posredni vročini pecite 12–16 ur, dokler notranja temperatura mesa ne doseže 92–95 °C. S termometrom za žar nadzorujte notranjo temperaturo mesa. Vsake toliko časa premažite z jabolčnim sokom. Gotovo meso zavijte v aluminijasto folijo in ga pribl. 30 minut pustite počivati na toplem mestu (npr. v pečici na 60 °C).
- 3 Z dvema vilicama natrgajte svinjsko meso in ga zmešajte z omako za žar.
- 4 Priprava koktajla Bloody Mary: V mešalniku za koktajle zmešajte paradižnikov sok, tabasko, tekilo in začimbno mešanico Žar smoked Kotányi.
- 5 Lepinje narežite na enake kose in jih napolnite z natrgano svinjino.
- 6 Dimljen koktajl Bloody Mary nalijte v kozarce in dodajte ledene kocke. V vsak kozarec vstavite steblo zelene ter postrezite z natrgano svinjino. To jed lahko spečete tudi v pečici: Pečico pri segrevanju z zgornje in spodnje strani segrejte na 180 °C. Meso položite v globok pekač oz. ognjevarno posodo in ga nepokritega pecite 20 minut, da rahlo porjavi. Dodajte 100 ml jabolčnega soka in pokrijte s pokrovom. Zmanjšajte temperaturo na 120 °C in pokrito pecite pribl. 4 ure. Gotovo meso vzemite iz pečice in ga v pekaču oz. posodi pustite počivati pribl. 30 minut.

