



Trgana svinjetina u lepinji s koktelom Bloody Mary

⌚ 60–80 Min   

Priprema

- 1 Namažite svinjsku lopaticu začinskom mješavinom Kotányi Grill Smoked i ostavite da se marinira najmanje 1 sat ili preko noći u aluminijskoj foliji u hladnjaku.
- 2 Ako jelo pripremate u sklopu za dimljenje na roštilju: Zagrijte roštilj na 120 – 130 °C (248 – 266 °F) i pecite na neizravnom grillu 12 – 16 sati, tako da sredina postigne temperaturu od 92 – 95 °C (198 – 203 °F). Termometrom za roštilj pratite temperaturu u sredini komada mesa. Redovito premazujte jabučnim sokom. Omotajte meso aluminijskom folijom i ostavite da se odmori na toplom mjestu (npr. u pećnici pri 60 °C [140 °F]) tijekom 30 minuta.
- 3 Dvema vilicama natrgajte svinjetinu i pomiješajte s BBQ umakom.
- 4 Za pripremu koktela Bloody Mary: Pomiješajte sok od rajčice, tabasco, tekilu i mješavinu začina Kotányi Grill Smoked u mikseru za koktele.
- 5 Narežite lepinje na jednake komade i napunite natrganom svinjetinom.
- 6 Ulijte Bloody Mary s aromom dima u čaše i napunite ih kockama leda. U svaku čašu dodajte po stabljiku celera i poslužite s natrganom svinjetinom. Ovo se jelo može pripremiti i u pećnici: Zagrijte pećnicu na 180 °C (356 °F) bez ventilatora. Stavite meso na lim za pečenje i lagano pecite 20 minuta uz otvorena vrata da posmeđi. Dodajte 100 ml soka od jabuka i zatvorite vrata. Snizite temperaturu na oko 120 °C (248 °F) i pecite oko 4 sata uz zatvorena vrata. Izvadite pečeno meso iz pećnice i ostavite da se odmara oko 30 minuta u limu za pečenje.

Sastojci 8 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za trgana svinjetinu

2.5 kg	Svinjske lopatice
100 ml	Soka od jabuka
100 ml	BBQ umaka
10 jušne žlice	♦ Grill Smoked Mješavina Začina
4 kom.	Lepinje

Za Bloody Mary

2 l	Soka od rajčice
2 jušne žlice	Umaka tabasco
32 cl	Tekile
4 kom.	Stabljika celera
2 čajne žličice	♦ Grill Smoked Mješavina Začina
	Kockice leda

