Trhané vepřové s domácí bbq omáčkou a nakládanými okurkami

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 8

- vepřová krkovice 1 kg
- ocet 3 lžíce
- housky 8 ks
- cibule 1 ks
- olej 1 dl
- **Domácí grilovací koření**
- hrubozrnná sůl 4 lžíce
- sladká červená paprika 4 lžíce
- čerstvě mletý pepř 2 lžička
- třtinový cukr 4 lžíce
- sušený česnek 2 lžička
- kajenský pepř 1 lžička
- sušená cibule 1 lžička
- **Domácí barbecue omáčka:**
- rajčatový protlak 4 lžíce
- worcestrové omáčky 4 kapka
- třtinový cukr 3 lžíce
- melasa 3 lžička
- hořčice 2 lžíce
- domácí grilovací koření 1 lžíce
- balsamicový ocet 2 lžíce
- pepř 1 lžička
- **Rychlé nakládané okurky (pickles)**
- okurky 8 ks
- rýžový ocet 1.2 hrnek
- sůl 1 lžíce
- třtinový cukr 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1
Směs na barbecue omáčku krátce povařte dokud se chutě nepropojí.

2
Okurku nakrájejte na tenké plátky. Do horké vody dejte všechny opřísady a zalijte jimi okurky. Nejlepší jsou za dva až tři dny.

3
Maso ze všech stran obalte do domácího grilovacího koření – pečlivě ať je opravdu celé obalené. Dejte odležet do druhého dne nebo můžete použít vakuovačku a nechat odležet alespoň hodinu.

4
Zbytek koření zalijte trochou octa, oleje a nakrájejte na tenké plátky cibuli a přidejte ji k marinádě.

5
Rozpalte gril na maximum, přidejte dřevěné štěpky v alobalu a jakmile začnou čudit stáhněte gril (plynový). Pokud máte gril na dřevo, připravte si na maso nepřímé grilování (uhlí odhrňte na jednu stranu, maso budete dávat na tu druhou)

6
Maso dejte na rošt a nechte ho grilovat zhruba 4 – 6 hodin. Pravidelně měňte alobal se štěpky. Ty se vypálí zhruba za hodinu , pokaždé když ho budete měnit potřete maso zbylo marinádou s cibulí.

7
Maso kontrolujte teploměrem. Aby šla vlákna krásně oddělovat, mělo by mít uvnitř teplotu cca 95 stupňů.

8
Nelekejte se. Marináda téměř zčerná, ale uvidíte, že nakonec bude maso chutnat perfektně a nebude ani krapet spálené.

9
Jakmile se maso dopeče, vyndejte ho z grilu a nechte asi 15 minut odležet. Pak ho pomocí dvou vidliček natrhejte na vlákna.

10
Naplňte jím housku, na to dejte domácí bbq omáčku (tu můžete přidat dokonce i přímo do

natrhnaného masa a zamíchat) a nakonec nakládané okurky.

Poznámka:

Teď povinně jděte směr lednice, vyhodit všechny kupované bbq omáčky od všech možných značek. Potom do kořenek vyhodit všechno koření na gril, protože dneska se naučíte dělat si všechno domácí. Obojí vám nezabere (přísahám) víc jak deset minut!

Všechno to potom použijeme na naprosto famózní záležitost – pulled pork, nebo-li tahané vepřové maso. Je to jedno z typických amerických barbecue jídel, které by ve vašem grilovacím repertoáru nemělo chybět. Hamburgery začínají být trochu ohrané, ale jakmile se vytasíte s něčím takovým, máte obdiv zaručen :)

Rozhodně si první naložte okurky! Ty jsou totiž nejlepší za dva dny…