DLA GŁODNYCH ZWYCIĘSTWA

Składniki:

- bułki ziemniaczana
- 1 kg łopatki wieprzowej bez kości
- pół szklanki octu winnego
- pół szklanki wody
- przyprawa w proszku BBQ
- 100 ml bulionu
- 50 ml whiskey
- 50 ml płynnego miodu
- papier do pieczenia
- pikle z marynowanego ogórka
- czerwona cebula lub inny sos
- 2 łyżki ulubionej musztardy
- opcjonalnie: papryka, cukinia, bakłażan, pieczarki
- sólo i pieprz

Zalecany sprzęt: grill z pokrywą na pellet/ lub w przypadku innego grilla - termometr do mierzenia żywności, strzykawka do marynaty (posłuży do wstrzykiwania bulionu).
Czas przygotowania: ok. 2,5 h na 0,5 kg mięsa, czyli ok. 5h na przyrządzenie 1 kg łopatki wieprzowej.

Wymieszaj ocet winny z wodą. Tak przygotowaną mieszanką posmaruj umytą wcześniej łopatkę. Następnie dokładnie natrzyj mięso przyprawą w proszku BBQ i odstaw do lodówki na co najmniej godzinę (a najlepiej całą noc). W tym czasie przygotuj bulion i glazurę (glazura to wymieszana whiskey z miodem). Uruchom grill i rozgrzej go do temperatury 100°C (lub ustaw na tryb “wędzenie”). Połóż mięso na ruszcie i pozostaw pod przykrywą na dłuższy czas, ale pamiętaj, by co godzinę nacierać je glazurą. Gdy temperatura mięsa osiągnie 71°C (grill na pellet zazwyczaj wyposażony jest w termometr z sondami - przed wędzeniem umieść je w najgrubszych miejscach łopatki. Jeśli korzystasz z innego rodzaju grilla, zaopatrz się wcześniej w termometr do żywności), zawiń je w papier do pieczenia - dzięki temu uzyskasz chrupiącą skórkę, a łopatka nie straci soczystości. Mniej więcej w połowie pieczenia, wstrzyknij bulion w kilka miejsc w łopatce (za pomocą strzykawki do marynaty). Podnieś temperaturę grilla do 120°C i pozostaw do czasu, aż mięso uzyska odpowiednią miękkość. Po upieczeniu odstaw je na około 30 minut. Następnie za pomocą dwóch widelców rozdziel mięso, by zyskać efekt szarpania. Przekrój bułkę ziemniaczaną “football” od ARYZTA (1 kg łopatki wystarczy oczywiście na więcej niż jedną kanapkę) i na jednej części ułóż przygotowane mięso, pikle z marynowanego ogórka i odrobinę pokrojonej w piórka czerwonej cebuli.

Kanapkę możesz uzupełnić ulubionym sosem - my rekomendujemy musztardę. Na wierzchu kanapki ułóż drugą kromkę bułki. Jako dodatek do tak przygotowanego posiłku świetnie sprawdzą się szaszłyki z grilowanych warzyw - pokrojone w plastry warzywa (np. papryka, cukinia, bakłażan, pieczarki) umieść na metalowym patyku do szaszłyków, dopraw solą i pieprzem i grilluj, aż do momentu, gdy zyskasz odpowiednią chrupkość. Całość z pewnością zaspokoi głód kibiców, oczekujących na wynik oglądanego przy grillu meczu. Smacznego!