

BURGER Z SZARPANĄ WIEPRZOWINĄ Z SOSEM BBQ

Składniki na 2 porcje:

- 300 g karczku wieprzowego
- 30 g kwaśnej śmietany
- 80 g świeżego ogórka
- 5 g chili
- 100 ml octu spirytusowego
- 50 g rozszponki
- 2 bułki do burgerów
- sól, pieprz, cukier
- liść laurowy, ziele angielskie
- papryka słodka
- kumin, anyż, cynamon, kardamon

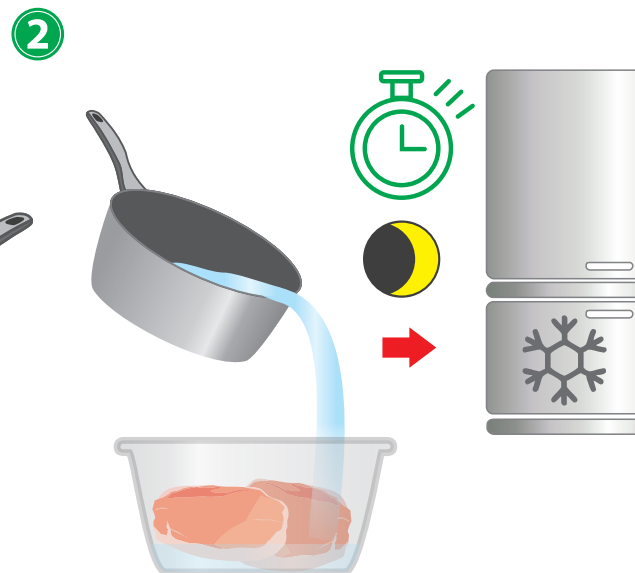
SOS BBQ:

- 150 g przecieru z jabłka Purena
- 8 g śliwki suszonej
- 10 g czosnku
- 30 ml oliwy z oliwek
- 50 g passaty pomidorowej
- 10 g miodu
- 10 g musztardy
- 10 ml octu winnego
- 20 g cebuli

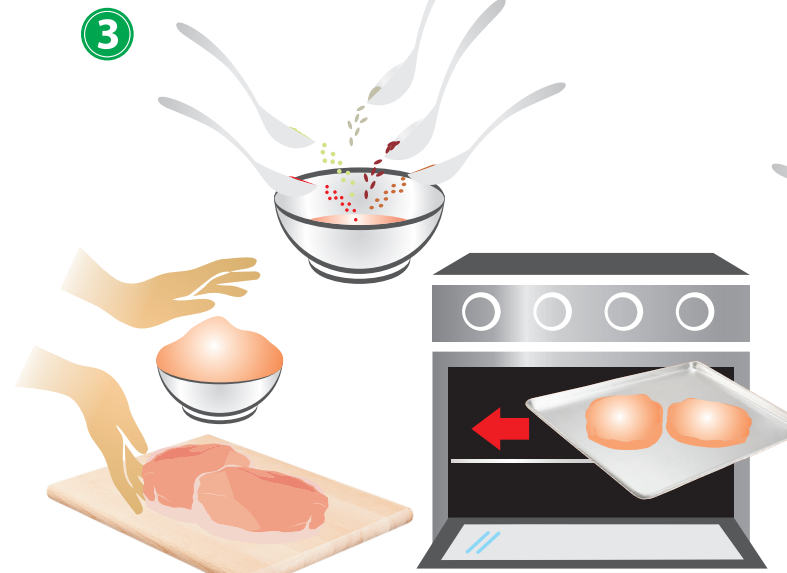
SPOSÓB WYKONANIA:



1 Lekko podgrzać wodę, rozpuścić w niej sól i cukier.



2 Mięso nakłuć i zalać solanką. Umieścić w naczyniu lub worku strunowym. Ważne, by solanka przykrywała całe mięso. Odstawić do lodówki na całą noc.



3 Paprykę, anyż, kardamon, kumin i cynamon po łyżeczce wymieszać ze sobą i przed pieczeniem obtoczyć w nich mięso. Następnie piec w 120°C przez 3,5 godz.



4 W małym rondelku zgotować wodę i dodać ocet, cukier, chili, liść laurowy i ziele angielskie, wystudzić.



5 Do zimnej marynaty wrzucić pokrojonego wzdłuż na plastry ogórka i marynować min. 2 godziny.



6 W rondlu rozgrzać oliwę i smażyć drobno pokrojone cebulę i czosnek, a następnie dodać śliwkę suszoną oraz przecier z jabłka, dalej smażyć.



7 Następnie podlać pomidorami i dodać miód, musztardę, ocet i doprawić. Gotować jeszcze chwilę i zmiksować na jednolity sos.



8 Upieczone mięso łączymy z sosem bbq, a ogórki z kwaśną śmietaną. Wszystko włożyć do wcześniej podsmażonej bułki i dodać rozszponkę.

Wartości odżywcze:

100 g
62 kcal

1 porcja
603 kcal

Gotowe danie spożyć w przeciągu 24 h.

Otwartą saszetkę PURENA przechowywać w lodówce przez 7 dni.