

Pulled pork wędzone na zimno

Składniki

Składniki na pulled pork:

Łopátka wieprzowa (najlepiej z kością)

Musztarda (najlepiej żółta, ale może być każda inna)

1 szklanka soku jabłkowego

2 łyżki miodu

0,5 szklanki octu jabłkowego

Mieszanka przyprawowa:

0,5 szklanki cukru

0,5 szklanki soli

1 łyżka czosnku suszonego

1 łyżka słodkiej papryki

1 łyżeczka pieprzu

1 łyżeczka kuminu

Przygotowanie:

Przepis na wędzone pulled pork

1. Łopatkę wieprzową, z której powstanie pulled pork, posmaruj musztardą.
2. Mieszankę przyprawową włóż do dozownika do przypraw z dużymi dziurami i dobrze wymieszaj, wstrząsając.
3. Rozsyp na łopatce równomierną warstwę suchej wcierki. Nie może być ona zbyt gruba, ale też nie powinny zostać żadne prześwity mięsa.
4. Tak przyprawioną łopatkę umieść na kratce w Borniaku. Piętro niżej umieść brytfankę z sokiem jabłkowym, octem i miodem. Brytfanna musi znajdować się pod łopatką tak, aby wylapywać soki, które będą kapać z mięsa.
5. Ustaw Borniaka na **120°C** i od razu wrzuć do środka [wiórki wędzarnicze](#). Polecam [jabłoń](#).
6. Okadź łopatkę wieprzową dymem przez ok. 5 godzin. Skórka pulled pork powinna stać się ciemna.
7. Po upływie 5 godzin korzystając z rękawic ochronnych. Wyjmij z [Borniaka](#) brytfankę oraz mięso.
8. Rozwiń na blacie szeroką i grubą folię aluminiową i ułóż w niej mięso, które za chwilę zawiń. Soki, które wytrąciły się z mięsa, wlej do zawiniątka z folii. Działaj sprytnie i nie pozwól, by soki wylały się z folii. Łopatkę wieprzową zawiń w podwójną warstwę folii, włóż ją tym razem do brytfanny, z której zebrałeś –

9. Wbij w mięso [termometr](#), wstaw do smokera i kontynuuj proces wędzenia pulled pork do momentu, w którym łopatka osiągnie temperaturę wewnętrzną **86°C**.
10. Gdy łopatka osiągnie zadaną temperaturę, wyłącz Borniaka, ale nie wyjmuj z niego łopatki. Zostaw w środku mięso na 2-godzinne odpoczywanie.
11. Po upływie tego czasu rozpakuj mięso z folii i poszarp (możesz użyć specjalnego [metalowego widelca do szarpania mięsa](#)), mieszając je z wytopionym sosem.
12. Polecam serwować wędzone pulled pork w maślanej bułce z dodatkiem sałatki typu coleslaw.