

Pulled pork – przepis doskonały

Składniki

Pulled pork

Łopátka wieprzowa (najlepiej z kością bez tłuszczu, kawałek 4-5 kg)

Musztarda (najlepiej żółta, ale może być każda inna)

- 1 szklanka soku jabłkowego
- 0,5 szklanki octu jabłkowego
- 2 łyżki miodu

Mieszanka przyprawowa

- 0,5 szklanki cukru
- 0,5 szklanki soli
- 1 łyżka czosnku suszonego
- 1 łyżka suszonej cebuli
- 1 łyżka słodkiej papryki
- 1 łyżeczka pieprzu

Przygotowanie:

1. Łopatkę posmaruj musztardą.
2. Mieszanke przyprawową włóż do suchej wciérki. Nie może być ona zbyt gruba, ale też nie powinny zostać żadne prześwity mięsa.
3. 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. Istotne jest również to, by brytfanka nie była bezpośrednio nad grzałką, ponieważ wielką szkodą byłoby wyparowanie soków.
4. Ustaw Borniaka na **120°C** i od razu wrzuć do środka [wiórki wędzarnicze](#). Polecam jabłoni.
5. Okadź łopatkę dymem przez ok. **5 godzin**. Skórka pulled pork powinna stać się ciemna.
6. Po upływie 5 godzin korzystając z [rękawic ochronnych](#), wyjmij z Borniaka brytfankę oraz mięso.
7. 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 soki.
8. Wbij w mięso termometr, wstaw do smokera i kontynuuj proces wędzenia do momentu, w którym **łopátka osiągnie temperaturę wewnętrzną 86°C**.
9. Gdy łopátka osiągnie zadaną temperaturę, wyłącz Borniaka, ale nie wyjmuj z niego łopatki. Zostaw w środku mięso na około 2-godzinne odpoczywanie.
10. Po upływie tego czasu, rozpakuj mięso z folii i poszarp, mieszając je z wytopionym sosem.
11. Polecam serwować je w maślanej bułce z dodatkiem sałatki typu coleslaw.

