

Amerykańskie mięso z karkówki z lodami z wędzonego banana

Składniki

- 850 g** wołowiny Chuck Flap
- przyprawa Pitmasters Pride
- 3** brązowe pieczarki
- 1** cukinia
- 1** papryka czerwona szpiczasta
- 1** czosnek
- 1** cebula szalotka
- seler naciowy
- Składniki na deser:**
- ajerkoniak
- 2** banany
- pistacje
- lody waniliowe

Przygotowanie:

1. Przygotowujemy wszystkie składniki.
2. Mięso posypujemy przyprawami i wkładamy do misy wędzarniczej. W drugiej misie układamy warzywa wraz z 2 bananami i umieszczamy na wyższej półce wędzarni.
3. Do generatora wędzarni Borniak wsypujemy **zrębki wiśniowe**. Wędzarnię nagrzewamy do **120°C**.
4. Wołowinę pozostawiamy na około **40-50 minut** w zależności od pożądanego stopnia wysmażenia – temperatura w najgrubszej części mięsa powinna mieć około **54°C**. Warzywa możemy wyjąć odrobinę wcześniej.
5. Mięso podajemy na dużym talerzu wraz z warzymi.
6. Banany obieramy i kroimy na plasterki, serwując z pistacjami, lodami waniliowymi i odrobiną ajerkoniaku – będzie to szybki, pyszny deser po wołowinie.

Smacznego!