

Сендвич со кинето свинско месо

Pulled pork sandwich

Потребни состојки:

- 1 кг свинско месо
- 1 главица кромид
- 1 лажица сол
- 4 лажици сенф
- 1 лажичка мајчина душица
- 1 лажичка рузмарин
- 3 чешниња лук
- 250 мл пиво
- 500 мл доматиен сос
- 6 лепчиња за сендвичи
- путер
- масло
- 1/2 зелка

Начин на подготовка:

Фурната загрејте ја на 160°C.

Месото разделете го на 4-5 парчиња за полесно да се подготви и ставете го во сад за пржење на оган. Кромидот исечкајте го и додадете го во месото. Пржете додека месото да зарумени.

Во сад за печење ставете ги солта, сенфот, мајчината душица, рузмарино и трите чешниња лук (јас ги ставам заедно со обвивката за после полесно да можам да ги извадам при подготовката на сосот) и промешајте. Додадете ги и месото и кромидот и убаво промешајте. Додадете го и пивото, затворете го садот со капак или со алуминиумска фолија и ставете го во фурна да се пече отприлика 4.5-5 часа. Во текот на печењето на 1 час вртете го месото за рамномерно да биде испечено. Готово

е кога со виљушка може лесно да го разделите на мали парчиња.

Кога е готово го кинеме на тенки парчиња. Течноста во која се печеше ја ставаме во тава на оган (сега е моментот ако сакате да направите измени во сосот, на пример да го извадите лукот, доколку не сте љубител на лук или да додадете лута буковска доколку сакате луто) и додаваме 500 мл. доматно пире. Кратко зпржуваме, околу 5 минути. Смесата ја ставаме во блендер и добиваме прекрасен сос.

Лепчињата за сендвич ги сечеме на половина, ги премачкуваме со путер и ги ставаме на тостер за малку да се потпечат. Претходно искинатото месо го ставаме во дел од сосот, убаво промешуваме и го сервираме на потпечените лепчиња. Додаваме и салата од зелка. Преостанатиот дел од сосот го ставаме во мали чинии и го додаваме како прилог со сендвичите.

Важно е да се напомене дека зачините можат да се менуваат во зависност од вкусот.

На здравје!

