

CARTOFI COPTI ÎN COAJĂ CU FRIPTURĂ DE PORC ȘI SOS



Cartofi copti în coajă cu friptură de porc și sos barbeque

Mod de preparare

Se amestecă într-un castron boiaua de ardei, pudra de usturoi, zahărul brun, muștarul și sarea. Se unge carnea cu amestecul astfel preparat. Se acoperă și se lasă la frigider timp de cel puțin o ora, însă poate sta și peste noapte.

Se preîncălzește cuptorul la temperatura de 150°C. Se pune carnea de porc într-o tavă și se dă la cuptor pentru aproximativ 4-5 ore. În timp ce carnea de porc se gătește, se prepară sosul barbeque. Într-o cratiță se amestecă oțetul, muștarul, ketchup-ul, zahărul brun, usturoiul, sarea, ardeii iute și piperul negru la foc mediu. Se fierbe ușor, amestecând timp de 10 minute, până când se dizolvă zahărul. După ce carnea de porc este gata, se adaugă în sos și grăsimea rămasă de la friptură.

Se amestecă într-un castron mare varza, morcovii, ceapa roșie și cea verde. Într-un alt castron se amestecă maioneza, muștarul, oțetul, sucul de lămâie și zahărul. Se toarnă sosul peste legume și se amestecă. Se asezonează salata coleslaw cu semințele de țelină, sare și piper negru. Înainte de servire se ține la rece timp de 2 ore în frigider.

Se scoate carnea de porc din cuptor și se lasă să se răcească. Se pune carnea pe un tocător și, cu ajutorul a două furculițe, se rupe în fâșii de dimensiuni mici, eliminându-se bucățile mari de grăsime. Se adaugă grăsimea rămasă de la carnea de porc în sosul barbeque. Se pun fâșiile de carne într-un castron și deasupra se toarnă jumătate din cantitatea de sos. Se amestecă totul bine până când carnea de porc este acoperită cu sos.

Se prepară cartofii pentru copt în coajă Aviko potrivit instrucțiunilor de pe ambalaj. Cu ajutorul unei linguri se pune amestec de carne de porc și sos pe fundul fiecărei jumătăți de cartof copt Aviko, iar deasupra se așază salată. Se servește împreună cu restul de sos barbeque.

Ingrediente (10 porții)

- 10 cartofi pentru copt în coajă Aviko tăiați pe jumătate

- puțin ulei pentru a unge coaja cartofilor

Friptură de porc

- 2 kg de ceafă de porc fără os

- 2,5 linguri de boia de ardei

- 1 lingură de pudră de usturoi

- 1 lingură de zahăr brun

- 1 lingură de muștar

- 2,5 linguri de sare de mare grunjoasă

Sos barbeque

- o cană și jumătate de oțet din cidru de mere

- 1 cană de muștar

- o jumătate de cană de ketchup

- o treime de cană de zahăr brun

- 2 căței de usturoi pisați

- 1 linguriță de sare

- 1 linguriță de ardei iute

- o jumătate de linguriță de piper de negru proaspăt măcinat

- grăsime rămasă de la friptură

Salată Coleslaw

- 1 căpățână de varză albă tocată

- 2 morcovi rași



Je kunt zoveel meer (met Aviko)