

Burger z szarpaną wieprzowiną – przepis

Dzisiaj męskie żarcie! Szarpana wieprzowina. Mięso, które się rozpada na kawałki. Sos, który wprowadza twoje zmysły w kulinarny orgazm! Tak to jest właśnie ten Burger! Burger z szarpaną wieprzowiną z sosem BBQ.



A tam Burger! Burger jak burger. Nic specjalnego! Ahhh ten przepis sprawi, że zmienisz zdanie.

Przepis na BBQ Burger z szarpaną wieprzowiną.



1. 0.50 kg szynki – 8.00 zł
2. 4 duże bułki – 3.20 zł
3. 1 pomidor malinowy – 1,00 zł
4. 1 czerwona cebula – 0.60 zł
5. 1 żółta cebula – 0.50 zł
6. przecier pomidorowy – 2.19 zł
7. młode listki: buraka, roszponka, szpinak, rukola – 3.99 zł
8. liście kolendry – własny ogródek
9. sos sojowy – 2 łyżki

10. syrop klonowy – 2 łyżki

11. majeranek, sól, pieprz, granulowany czosnek

Szynkę marynujemy w temperaturze pokojowej ok. 3h w soli, pieprzu, czosnku oraz majeranku. Po tym czasie zamykamy na rozgrzanej patelni po ok 2 minuty z każdej strony. Układamy w naczyniu żaroodpornym i zalewamy naszym przecierem. Dodajemy syrop klonowy oraz sos sojowy. Żółtą cebulę kroimy w piórka i wrzucamy do środka. Zamykamy i wkładamy do rozgrzanego piekarnika 150C*. Pieczemy min. 4h. Po tym czasie sprawdzamy, czy nasze mięso się już rozpada.

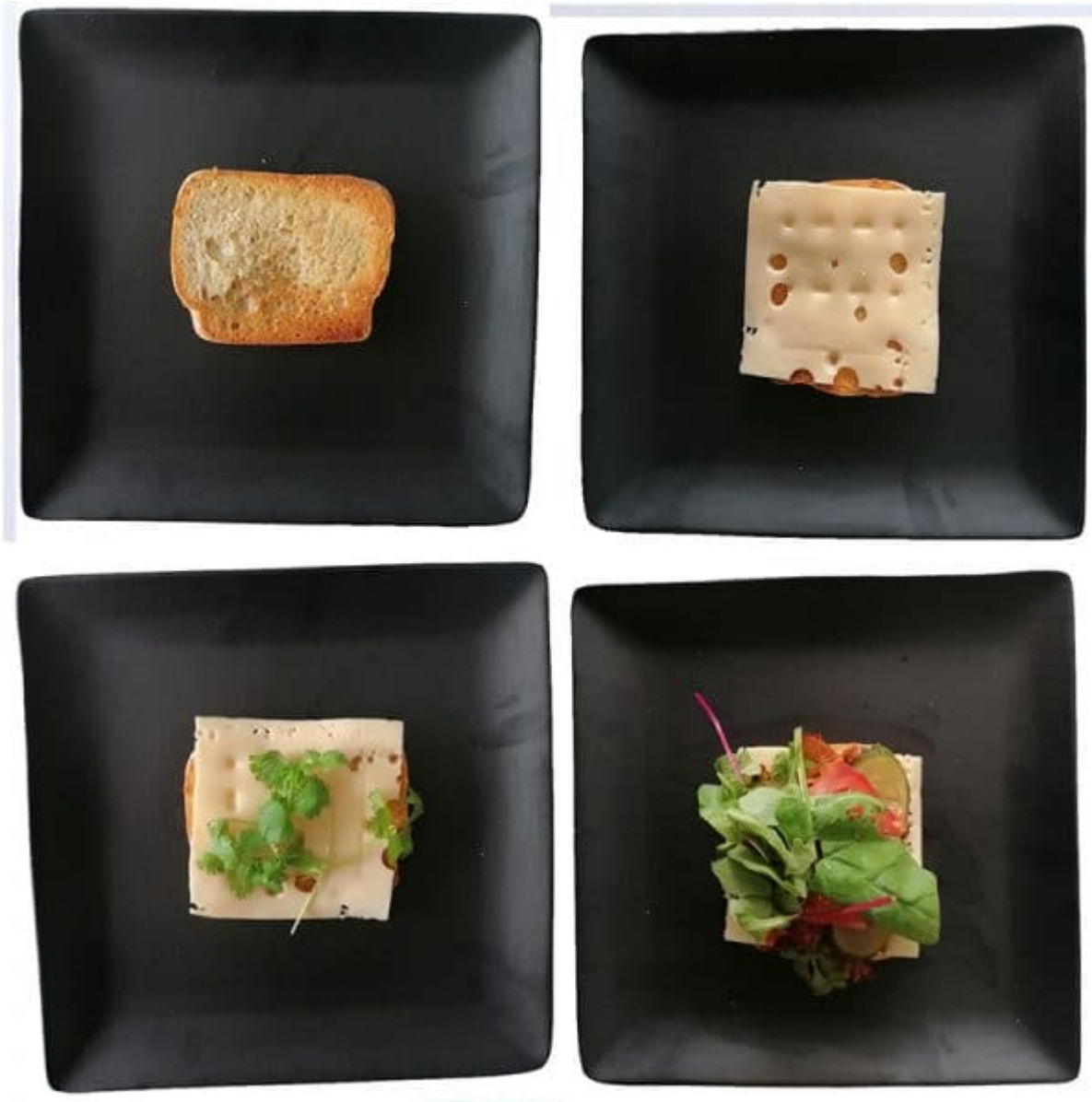


Gdy mięso jest już gotowe, rozpadające się to rozszarpujemy je dwoma widelcami na nitki. Kolendrę rozrywamy i wraz z czerwoną

poszatkowaną cebulą wrzucamy do środka. Mieszamy.



Bułki przekrajamy, smarujemy masłem i wkładamy do piekarnika na kilka minut. Układamy plaster sera, smarujemy naszym sosem, układamy mięso z dodatkami. Można dodać wszystko czego zapagniemy. Ja dodałem również kiszzonego ogórka.



Drugą połówkę bułki smarujemy naszym sosem i całość zamykamy.



W ten oto sposób powstaje coś wyjątkowego. Nie jest to fast food. Jest to coś na co czeka każdy facet.

Spróbujcie! Smacznego