

# USA: Pulled pork burger (Burgeryz rwaną wieprzowiną)

*Te hamburgery to danie dla cierpliwych. Rwana wieprzowina (ang. pulled pork) tak długo jest przygotowywana w piekarniku, że można ją potem porwać widelcem, stąd nazwa. Polecam także bułki do hamburgerów z tego przepisu, wychodzą idealnie. Przepis inspirowany tym, z lipcowego numeru BBC good food. Ten amerykański klasyk pochodzi z Karoliny Południowej.*

**Przygotowanie sosu do wieprzowiny:** 2 łyżki oliwy z oliwek (2 pozostałe zostawiamy) mieszamy z musztardą, sosem worcester, cebulą i przyprawami, przeciśniętym przez prasę czosnkiem i 2 łyżkami piwa (resztę odkładamy) mieszamy na gładką masę.

Na patelni rozgrzewamy resztę oliwy, smażymy łopatkę w całości z każdej strony do zarumienienia. Cały czas smażenia to ok 10 minut, chodzi o to, aby zamknąć w mięsie jego soki.

**Pieczenie mięsa:** Obsmażoną łopatkę smarujemy sosem. Nakładamy na wierzch plastry słoniny. Do brytfanny z pokrywką przekładamy mięso razem z sosem który wytworzył się na patelni. Wlewamy piwo na dno brytfanny. Piekarnik nastawiamy na 150 st.C, na termoobieg. Mięso pieczemy pod przykryciem przez 5 godzin, w trakcie pieczenia straci ono swoją objętość jeśli łopatkę mamy ze zwykłego marketu. W trakcie pieczenia można mięso raz podlać wytworzonym sosem i szybko zamknąć brytfannę, piec dalej.

Upieczone mięso przełożyć do miski, rozdrobnić widelcem, polać sosem, który wytworzył się w naczyniu.

**Przygotowanie bułek,** należy rozpocząć 2 godzin po rozpoczęciu pieczenia mięsa aby zdążyły wyrosnąć, można je przygotować też dzień wcześniej.

W misce mieszamy wodę, drożdże, ciepłe mleko i cukier. Odstawiamy na 5 minut aż drożdże zaczną się pieniać. W drugiej misce mieszamy mąkę, sól i masło, rozcieramy palcami, dodajemy jajka oraz masę drożdżową. Całość wygniatamy rękami przez około 10 minut. Mimo że ciasto się lepi nie dajemy na razie dodatkowej mąki. Podsypujemy tylko lekko blat i ręce. Na koniec ciasto powinno zrobić się miękkie, elastyczne i łatwo odchodzić od ręki. Ciasto należy odstawić na 2 godziny do wyrośnięcia, przykryć ściereczką, żeby nie obeschło. Po tym czasie ciasto powinno mocno urosnąć, ugniatamy je ponownie aby wypuścić z niego powietrze. Formujemy z niego kulki ciasta. Dzielimy na co najmniej 10. Na blasze rozkładamy papier do pieczenia a na nim kulki ciasta, lekko je spłaszczamy. Przykrywamy je ściereczką, odstawiamy do ponownego wyrośnięcia na 1 godzinę.

W miseczce rozmącamy żółtko z mlekiem, smarujemy wierzch bułek i posypujemy sezamem. Piekarnik rozgrzewamy do 190 st.C, pieczemy przez 20 minut, aż bułki nabiorą złocistego koloru.

Bułki lekko studzimy, przekrajamy, nakładamy kilka łyżek wieprzowiny, na to surówkę z kapusty oraz prażoną cebulę. Podajemy na ciepło.

Smacznego!

#### **Składniki na rwaną wieprzowinę:**

- 2kg łopatki wieprzowej bez kości w jednym kawałku
- 2 szklanki ciemnego piwa
- 2 łyżki musztardy
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- 2 łyżeczki słodkiej papryki
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka mielonego pieprzu
- 2 łyżki sosu worcestershire
- 3 ząbki czosnku
- 2 łyżki drobno posiekanej cebuli
- 5 plasterków słoniny

#### **Składniki na 8-10 dużych bułek do hamburgerów:**

- 250ml ciepłej wody
- 2 łyżeczki suchych drożdży
- 3 łyżki ciepłego mleka
- 2 łyżki cukru
- 450g mąki pszennej
- 4 łyżki masła

- 2 duże jajko

### **Do glazurowania bułek:**

- 1 żółtko
- 2 łyżki mleka
- kilka łyżek nasion sezamu

### **Dodatkowo do burgerów:**

- 1 łyżka prażonej cebulki na każdą bułkę
- 2 łyżki sałatki Coleslaw (biała kapusta, koperek, majonez, sól, pieprz, cukier) lub innej surówki