

MACZANKA KRAKOWSKA





SKŁADNIKI NA MACZANKĘ KRAKOWSKĄ

- 1,5 - 2 kg karkówki wieprzowej
- 1 kg cebuli
- 750 ml bulionu
- 300 ml czerwonego wina
- 3 łyżeczki mielonego kminku
- 3 liście laurowe
- kilka ziaren pieprzu i ziela angielskiego
- 2-3 łyżki oleju
- 1 łyżka soli
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- 1 łyżeczka mielonego kminku
- 1/2 łyżeczki pieprzu
- 1 łyżka tymianku
- 1 ząbek czosnku
- 6 bułek, najlepiej kajzerki
- ogórki kiszane lub konserwowe
- musztarda
- opcjonalnie sałata i inne dodatki wedle uznania

**1**

ZAMARYNUJ KARKÓWKĘ

dzień przed grillowaniem przygotuj składniki na marynatę. Mięso powinno się marynować od 12 do 24 godzin.

2

ROZGRZEJ GRILL

do 250°C. Na rozgrzanym ruszcie opiecz karkówkę z każdej strony, aby mogła zatrzymać wilgoć wewnątrz, co zapewni jej soczystość. Często obracaj mięso korzystając ze szczypców Imperial.

3

PRZEŁÓŻ KARKÓWKĘ DO

żeliwnej brytfanny do żeberek (wyjmij z niej ruszt), dodaj cebulę i przyprawy (na początek 1 łyżeczkę kminku). Wlej 500 ml bulionu oraz 300 ml czerwonego wina. Przykryj brytfannę i ustaw ją na grillu. Palniki pod brytfanną należy wyłączyć, a skrajnie ustawić w pozycji MEDIUM / LOW. Grilluj przez 3 godziny w temperaturze 180°C, po trochu dodawaj resztę kminu.

4

GDY MIĘSO BĘDZIE UPIECZONE

wyciągnij brytfannę z grilla, uważaj, jest bardzo gorąca dlatego najlepiej wyciągnij ją za pomocą skórzanych rękawic. Upieczoną karkówkę wyjmij ostrożnie z brytfanny, najłatwiej będzie posłużyć się długą łopatką Baron™. Do cebuli dodaj pozostałą część bulionu, podgrzewaj sos jeszcze przez chwilę mieszając i dopraw do smaku solą.

5

SMACZNEGO!

Poszarp karkówkę widelcami do szarpania, następnie podawaj w przekrojonej kajzerce, do której najpierw nałóż soczystą porcję sosu cebulowo-winnego. Dodaj musztardy do smaku, pokrojonego w plastry ogórka oraz ulubione dodatki i dodaj kolejną porcję sosu.

ŻELIWNA BRYTFANNA DO ŻEBEREK

INDEKS: 69615

Żeliwna brytfanna do żeberk spowoduje, że Twoje żeberka nigdy nie będą już takie same. Umieszczony wewnątrz ruszt ze stali szlachetnej unosi mięso, które nie gotuje się, tylko piecze. Skapujące soki i tłuszcze odparowują i wnikają w mięso nadając mu soczystości oraz niespotykanego smaku. Żeliwo długo utrzymuje ciepło oraz zapobiega przywieraniu. Brytfannę można wykorzystać do pieczenia, zapiekania, duszenia i gotowania nie tylko żeberk. Brytfanna o wymiarach 44,5 x 17,5 x 18 cm



METALOWE WIDELCE DO SZARPANIA MIĘSA

INDEKS: 64070

Widelce do szarpania mięsa ze stali szlachetnej pozwalają w łatwy i szybki sposób przygotować szarpaną wołowinę lub inny rodzaj mięsa, rozdzielając go na włókna. Widelce można bez przeszkód myć w zmywarce do naczyń.



SZCZYPCE IMPERIAL™

INDEKS: 64012

Szczypce z serii Imperial to połączenie jakości wykonania i elegancji. Solidne, długie szczypce do obracania potraw wykonane są ze stali szlachetnej. Posiadają mechanizm blokujący, uchwyt do zawieszania oraz rękojeść z bakelitu z wytłoczonym logo Broil King. Długość 47 cm.





WIĘCEJ PRZEPISÓW
BROILKING.PL/PRZEPISY

Broil King[®]
Great Barbecues Every Time