

Pulled Pork Sandviç

Toplam 265 dk

Hazırlama 125 dk · Pişirme 240 dk

8 kişilik

Zor

~560 kcal

Açıklama 15/10

Amerikan barbekü klasiğinde uzun pişen didiklenmiş et, soslu ve lahana salatalık sandviçe dönüşür.

Malzemeler

- 1.5 kg Dana döş
- 250 ml Barbekü sos
- 8 adet Sandviç ekmeği
- 400 gr Coleslaw

Yapılış

- Eti baharatla ovun, barbekü sosunu ölçün, sandviç ekmeklerini kesip kenarda tutun.
- Eti baharatla ovup kapalı kaptaki 4 saat pişirin.
- Eti çatalla didikleyip sosla karıştırın.
- Ekmeklere et ve coleslaw koyarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti pişirmeden 20 dakika önce buzdolabından çıkarıp oda sıcaklığına getirmek eşit pişim sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sandvici sıcakken, yanına coleslaw ve turşu salatalık koyun.

Alerjenler

Gluten