



Бургер с дърпано пуешко



4 порции

СЪСТАВКИ

За дърпаното пуешко:
2 супени лъжици морска сол,
смес от черен пипер и захар
1 с. л. черен кимион
4 с.л. сладък червен пипер
½ ч. л. чили
1 с.л. **горчица**
1 ч.л **сос Уорчестър**
100 мл ябълков сок
1 с.л. кленов сироп
1 с. л. рапично олио
1,5 кг пуешко бутче (на костта)
2 глави лук
1 голяма глава червен лук

За чътнето от червена боровинка:
200 г червени боровинки
150 г дребен лук шалот
1 голяма ябълка
2 с. л. рапично олио
1 с.л. ябълков оцет
75 г кафява захар
1 щипка морска сол
Пипер

Плюс:
½ салата дъбов лист
4 кафяви **хлебчета за бургери**
2 с.л. **майонеза**

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Смесете подправките, горчицата, сос Уорчестър, ябълков сок, кленов сироп и рапично масло. Отстранете кожата от месото и старателно втрийте маринатата в него. Месото може да се остави да се маринова в хладилник за една нощ, ако е необходимо. Измийте боровинките за чътното и ги изсушете. Нарезжете на ситно шалота. Разрежете ябълката на четири, отстранете сърцевината и също нарежете на ситно. Разпределете олиото в термоустойчив съд. Добавете боровинките, шалота, ябълката, оцета и захарта, подправете ги със сол и черен пипер и разбъркайте всичко добре.

Загрейте предварително фурната до 130°C отгоре и отдолу. Нарезжете лука на кръгчета. Поставете червения лук на една страна за топинга. Намажете съда за печене с избистрено масло. Разстелете лука в съда за печене и поставете месото върху лука. Поставете капака върху съда за печене и задушете за около четири часа на 130 °C, като използвате горно и долно загряване. Месото е готово, когато лесно падне от костта.

Около един час преди края на времето за готвене, поставете огнеупорния съд, който съдържа съставките за чътното от червена боровинка, във фурната и гответе. Разбърквайте чътното периодично. Извадете го от фурната и го оставете да се охлади леко. Съвет: Ако се съхранява в стерилен буркан около една седмица, чътното ще е също толкова вкусно със сирене.

Измийте марулята, изтръскайте я до сухо и я накъсайте на парчета. Нарезжете червения лук на много фини колелца. Извадете месото и лука от съда за печене. Задръжте лука на топло известно време. Обелете месото от костта с две вилици и го запазете на топло в съда за печене. Препечете вътрешността на хлебчетата за около една минута. Намажете майонеза върху долната половина на хлебчето и я напълнете с маруля, задушен лук и дърпано пуешко. Залейте месото с чътни от червена боровинка и лук и покрийте всичко с втората половина на хлебчето. Сервирайте веднага.