

## Паяци от свинско месо на барбекю

4 порции

### СЪСТАВКИ

Съставки:

1 кг свинска плешка без кост  
(или свински врат)

2 броя, купено от магазина

**бутер тесто**

**Шепа сусамово семе**

1 **яйце** за намазване

За маринатата:

3 скилидки чесън, нарязани на  
ситно

1 парче джинджифил с  
големина колкото палец (ситно  
нарязан)

2 стръка **пресен лук**, ситно  
нарязан

4 с.л. **доматен кетчуп**

4 с.л. **сос хой син**

4 с. л. захар

2 с. л. **тъмен соев сос**

2 с. л. оцет

**Алергените са отбелязани с  
удебелен шрифт.**



### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Загрейте предварително фурната до 150°C  
със CircoTherm®.

Нарежете свинското месо на парчета за  
печене с дебелина 7-8 см и ги поставете в  
тава за печене. След това втрийте в  
месото маринатата.

Поставете маринованото месо във  
фурната и гответе без капак поне 2-3  
часа, като от време на време поливате и  
обръщате, за да не изгори месото, а да се  
опече добре. Оставете да изстине и след  
това нарежете на кубчета с дебелина ½  
см.

## *Паяци от свинско месо на барбекю*

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Върху леко набрашнена повърхност разточете бутер тестото, за да изгладите ръбчетата. Нарезете на еднакви кръгчета.

Поставете около 1 ½ чаени лъжички пълнеж върху кръг от тесто и намажете краищата с яйце. Покрийте с друг тестен кръг и го навийте с вилица. Уверете се, че са плътно поставени. Разточете "крачетата" с останалото тесто и ги натиснете върху бутерките внимавайте да ги огънете, за да изглеждат като крака на паяк.

Намажете с яйце и поръсете със сусам.

Включете фурната на 200° C CircoTherm® и печете 15-20 минути до златисто кафяво. Ако желаете повече глазиране, намажете с втори слой яйце след 10 минути печене и поставете обратно във фурната, за да завършите. Честит Хелоин!