



Шечено свинско коремче

Продукти

- Парче свинско коремче
- Сол

Приготвяне

Коремчето се оставя около 30-40 минути на стайна температура, за да се отпусне и да няма голям шок, когато го сложим да се пече в горещата фурна.

Осолява се откъм месото, след което се поставя в плоска тава, така че кожата да остане отгоре.

Пече се около 20 минути в предварително загрята фурна на 180-200 °C, за да може да се затопли хубаво и отвътре.

Фурната се намалява на около 150 °C и се пече около 2 часа.

След това се оставя поне 3 часа да изстине във фурната, без да се отваря. В процеса, в

зависимост от дебелината на кожата, тя може да остане по-мека или да се втвърди.

След това се оставя в хладилник от 6 часа до цяла вечер.

Нарязваме коремчето на парчета с дебелина около 1 пръст или около 180 гр. на парче.

След това на плоча или на умерена температура в чугунен тиган (Цвета споделя, че не препоръчва използването на метални тигани за целта) изпукваме кожата. Температурата не трябва да бъде твърде висока, за да се получи ефектът изпукване и да не прегори.

Накрая цялото парче се запича до хубав дълбок златист цвят и карамелизиране на мазнината.

Съвет: Върви чудесно в компания на кисело зеле (овкусено и ферментирало с подправки за кимчи), а за по-авантюристично настроените - с шоколад или череша.



Съвет: оберете от тавата сготвената и осолена мас и я преизползвайте.