

# Томленая свиная лопатка

## Вам понадобится

- 5 фунтов свиной лопатки
- 1/3 стакана коричневого сахара
- 2 столовые ложки молотого кофе
- 2 столовые ложки соли
- 4 ч.л. копченой паприки
- 3 ч.л. Сладкой паприки
- 2 ч.л. порошка тмина
- 1 ч.л. порошка кориандра
- 1 чайная ложка гвоздики
- 1 чайная ложка чесночного порошка
- 1 чайная ложка черного перца



Фото eatwell.co.nz

## Приготовление

- Смешайте специи, соль и сахар. Обильно нанесите на свиную лопатку, аккуратно вдавливая в мясо со всех сторон. Остатки отложите. Поместите свиную лопатку в большую кастрюлю с плотной крышкой. Накройте полотенцем или крышкой и оставьте в холодильнике на несколько часов или на ночь.
- Налейте в кастрюлю достаточно воды, чтобы она покрыла дно. Закройте кастрюлю крышкой и поставьте в духовку на 200 F на 10-12 часов. Приготовление занимает от 1,5 до 2 часов на фунт свинины. Внутренняя температура должна достичь 200 F. Мясо можно есть и при 160 F, но при более высоких температурах твердые соединительные ткани разрушаются, создавая вкус и текстуру.
- Если у вас нет термометра для мяса вы можете проверить его на ощупь. Нажмите на мясо пальцем: когда оно станет настолько мягким, что само развалится, достаньте его из духовки.
- Достаньте его из сока и аккуратно разорвите двумя вилками или руками. Выбросьте большие кусочки жира. Если какой-либо кусок трудно разорвать, значит мясо не готово. Если у вас есть свободное время, снова поставьте его в духовку еще на пару часов.
- Как только вы вытащите мясо, смешайте с оставшимися специями и переложите его в форму для запекания или большую тарелку. Если вы не едите мясо сразу, уберите его в холодильник.
- При желании можно приготовить соус. Доведите жидкость оставшуюся в кастрюле до слабого кипения на плите на среднем или сильном огне. Дайте сокам загустеть от 20 до 30 минут. Жир поднимется вверх, удалите как можно больше жира. Перед подачей смешайте несколько ложек соуса со свининой.
- Если соус для вас для вас недостаточно ароматный, добавьте в него соус для барбекю.

