prosie z grila

Przepis dodany przez użytkownika Tytanowy_Janusz

bardzo syte

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- mlode prosie - 25 kg
- sol morska -
- sos -

Etapy przyrządzania:

1. Zamówioną w sklepie mięsnym lub w ubojni tuszkę młodej świnki dokładnie oczyszczamy z resztek szczeciny, pozbawiamy głowy i kopyt, myjemy, osuszamy, nacinamy od wewnątrz wzdłuż kręgosłupa, nacieramy solą i pozostawiamy zawiniętą w folię na 12 godzin w lodówce. Rozpalamy grill, doskonałym dodatkiem dodanym do palących się węgli drzewnych będzie drewno uzyskane z drzew owocowych. Zapewni ono że pieczone prosie zyska dodatkowy aromat i smak. Do przygotowania tego typu potrawy potrzebny jest grill z pokrywą. Mięso kładziemy na ruszt dopiero wtedy gdy płomienie przestaną być widoczne, a kawałki żarzącego się węgla drzewnego pokryją się siwym nalotem. Pieczenie rozpoczynamy układając tuszkę wnętrzem na dół. Pieczemy mięso przez 7 godzin podsycając palenisko tak aby temperatura pod pokrywą wynosiła około 80 – 90 stopni C. Co jakiś czas dokładamy do paleniska szczapy lub gałązki z drzewa owocowego. Temperaturę taka staramy się utrzymywać przez około ¾ czasu przeznaczonego na pieczenie. Po tym czasie odwracamy tuszkę, a przyrumienione lekko wnętrze smarujemy obficie sosem. Na ostatnie 30 – 40 minut pieczenia temperaturę podnosimy o 20 – 30 stopni C, aby skórka się ładnie przyrumieniła i była chrupka. Tak przygotowane prosie dzielimy na porcję i podajemy z dodatkiem przygotowanego sosu. Inne dodatki pozostawiam Państwa inwencji i gustom.

Smacznego!