

American Spice Mix

Kitchen of Democracy



Класически Северно Американски микс за печени меса и барбекю. Основна съставка на известния американски печен боб. Опитайте и разберете защо за американците барбекюто е священо.

Spizing

Selected Spices,
Authentic recipes

Сготви лесно
нещо различно



Подходящо за вегани, вегетарианци и консумиращи месо. Без овкусителни, оцветители, консерванти, концентрирани екстракти и подобрители на вкуса (мононатриев глутамат), ГМО.

Подправките са подходящи за сухо или мокро маринование, барбекю, печене на месо и зеленчуци във фурна, готвене на яхнии, супи и аламинути. Избягвайте дълго пържене или печене на много висока температура, за да предпазите пиперите от прегаряне.

Използвайте ориентировъчно 1 с.л. от микса на 1 килограм месо или зеленчуци. Не съдържа сол и захар - добавете на вкус ако желаете.

Съветваме да използвате с пиле, свинско, телешко, фасул.

Печени ребра

1. Разбъркайте 2 с.л. American Spice mix, 2 с.л. кафява захар и 1 с.л. сол.
2. Нагупчете с върха на нож мембраната на 2-2.5 kg ребра (ненарязани) след което наръсете равномерно с горната смес.
3. Завийте ребрата с алуминиево фолио, поставени с месото на долу, и печете в загрята на 130C фурна - ако ребрата са свински 2-2.5 часа, ако са телешки 3-3.5 часа или докато месото лесно се отделя от кокалите.
4. Междувременно в тиган разбъркайте 350 мл доматиена пасата, 2 с.л. American Spice mix, 2 с.л. кафява захар/мед, 1 с.л. оцет и сол на вкус. Гответе барбекю соса на средна температура 5 минути след като заври, като бъркате непрекъснато.
5. Извадете ребрата от фурната и я засилете на 180°C.
6. Отворете алуминиевото фолио и намажете ребрата с приготвения барбекю сос от двете страни.
7. Печете ребрата с месото на горе 10 минути - без да затваряте фолиото. Намажете още веднъж от горе с барбекю сос и печете още 20 минути. Ако искате по-дебела глазура и по-добра карамелизация мажете още няколко пъти със сос и увеличете времето за печене.
8. Финално нарежете ребрата и по желание намажете с останалия барбекю сос.

Барбекю сос

1. В тиган разбъркайте 350 мл доматиена пасата, 2 с.л. American Spice mix, 2 с.л. кафява захар/мед, 1 с.л. оцет и сол на вкус. При необходимост добавете вода.
2. Изчакайте соса да закъкри и гответе на средна температура 5 минути .
3. Използвайте с любимото си печено месо или бургер.