



Beef brisket American's BBQ style **Wołowina beef brisket w stylu amerykańskim)** *(Autor: Michael Duvall)*

czas przygotowania: 40 minut pracy własnej + 90-120 minut na obróbkę mięsa, porcja dla 4 osób

- 500 g wołowiny (*na gulasz*)
- 1/2 łyżeczki pikantnej czerwonej papryki
- 3-4 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 500 ml coca-coli + jeśli trzeba kolejne 500 ml, gdy pierwsza część odparuje, łącznie 1 litr coca-coli
- 200 ml zimnej wody + ew. kolejne 100 ml lub więcej w razie potrzeby
- przyprawy do końcowego doprawienia do smaku – według uznania, ja dodałam:
 - czarny mielony pieprz (1/3 łyżeczki)
 - ocet ryżowy (3 łyżeczki)
 - czerwona słodka papryka (1 łyżeczka)
- - marynata a'la Mike (musztarda, sosy bbq smakowe- chilli, wiśnia, whiskey)

Mięso myję, osuszam, wykrawam nieładne i bardziej tłuste kawałki, po czym marynuje całość. Posypuję papryką oraz marynuję i odstawiam na bok. Obieram cebulę – kroję w półtalarki,. Rozgrzewam smokera. Dodaję mięso i smażyć/opiekam chwilę na ostrym ogniu tak, by ścięto się z wierzchu, zamykając pory i zachowując soczystość w środku. Kiedy jest już wierzchy podpieczone, dodaję cebulę na dno gny-u i zalewam colą. Zmniejszam grzanie smokera, przykrywam pokrywą grilla i duszę na małym ogniu do czasu, aż mięso zmięknie (*czas zależy także od tego, jakie mamy mięso*) lub aż cola wyparuje. Ja dusiłem pod przykryciem ok. 60 minut, po tym czasie cola całkowicie odparowała, a mięso zaczęło się ładnie karmelizować. Sprawdzam jego miękkość i jeśli trzeba ponownie podlewam colą, dusząc tak długo, aż mięso osiągnie pożądaną miękkość – u mnie kolejne pół litra coli i kolejne 45 minut, łącznie zatem litr coli i niepełne 2 godziny duszenia mięsa.



Kiedy mięso jest już miękkie, dolewam wodę. Przykrywam klapę smokera i duszę całość na małym ogniu. Jeśli trzeba pod koniec duszenia doprawiam finalnie do smaku –ja w kierunku pikantnym i lekko kwaśnym, by złamać słodycz coca-coli. Doprawiłem czarnym pieprzem, octem ryżowym, słodką papryką oraz musztardą i sosami bbq smakowami (o smaku wiśni i whisky). Zostawiam na 10-15 minut, by smaki się przegryzły, po czym podaję na gorąco -od razu kroję na kawałki i podaję. Serwuję z bułką lub innym pieczywem.

Smacznego:)