



www.pwkier.pl

Tomahawk z glazurą cydrowo - musztardową



Niedzielny obiad z grilla? To danie będzie idealne do tej roli. Poznajcie przepis Krzysztofa Bielawskiego na tomahawk z wieprzowiny z kością (kawałek schabu wraz z tłuszczem i kostką), podawany z glazurą cydrowo-musztardową, botwiną i kwaśną śmietaną.

SKŁADNIKI:

- tomahawk – ok. 300 g
- sos pieczeniowy – 20 ml
- cydr jabłkowy – 10 ml
- musztarda francuska – 6 g
- miód lipowy – 5 ml
- sól, pieprz – 5 g
- botwina – 30 g
- ogórek małosolny – 10 g
- szczypior – 4 g
- koper – 2 g
- kwaśna śmietana 18% - 60 g

PRZYGOTOWANIE:

Tomahawk nacinamy od tłuszczu, doprawiamy solą i pieprzem, następnie grillujemy tak aby mięso przy kości było ścięte. Następnie w rondelku mieszamy sos pieczeniowy wraz z cydrem, musztardą i miodem polewamy nim cały tomahawk.

Wcześniej sparzoną botwinę wkładamy do miski dodajemy śmietanę, sól, pieprz, szczypior i koper całość mieszamy.

Zobacz film: <https://www.facebook.com/404746873463752/videos/1205959343097146>