



GurmEko predstavuje: **TRHANÉ MÄSO BRAŇA MICHALČÍKA** prípravok s koreninami na trhané mäso

Sme radi, že Vám môžeme predstaviť novinku spoločnosti GurmEko – zmes na **TRHANÉ MÄSO**, ktorá vznikla na základe unikátnej spolupráce so šéfkuchárom Braňom Michalčíkom a s jeho súhlasom nesie aj jeho meno.

Na trhané mäso budeme potrebovať:

- 2 kg mäso (morčacie, bravčové, hovädzie, jahňacie predné – jeden kus)
- 440 g zmes na Trhané mäso Braňa Michalčíka
- plnotučná horčica

Na glazúru:

- 200 ml jablčný ocot
- 50 ml jablkový džús
- 1 čl med
- 1 čl kremžská horčica
- 1 čl čierne mleté korenie

Postup:

Mäso umyjeme, osušíme a potrieme horčicou. Dôkladne obalíme zmesou na trhané mäso Braňa Michalčíka. Pečieme prikryté v hlbokom pekáči tak, aby sa pokrievka nedotýkala mäsa. Dĺžka pečenia závisí od druhu použitého mäsa: morčacie a jahňacie 2 hod., bravčové 3 hod., hovädzie 4. hod. V polovici pečenia mäso začneme polievať pripravenou glazúrou. Po udusení mäso ľahko oddelíme vidličkami, kliešťami alebo originál hrabkami na pulled meat a dôkladne doň vmasírujeme výpek s jablkovou glazúrou.

Takto chutne pripravené mäso použijeme ako náplň do burgerov, sendvičov, tiež ním môžeme naplniť ciabatty alebo tortilly. Výborne sa hodí s chrumkavým šalátom, limetkovou majonézou a syrom cheddar.

Dobrá chuť a príjemné leto Vám želáme!

Recept pripravil Branislav Michalčík.



BRANISLAV MICHALČÍK

začal pracovať v kuchyni ako 15-ročný. Po skončení školy pôsobil v Taliansku v meste Piacenza. Dnes pracuje ako executive chef vo Wellness hotel Borovica na Štrbskom plese a v Passion bistro v Spišskej Novej Vsi. Je ambasádorom značky Dellinger a Gentlejam. Ostavujú ho zabehnuté reštaurácie, ale aj nové prevádzky, ktorým vytvára sezónne menu. Popritom vykonáva aj poradenskú činnosť a školenia po celom Slovensku, má zázemie aj v českom Olomouci. Ako private chef vytvára degustačné menu, pôsobí ako školiaci kuchár, spolupracuje s Hotelovou akadémiou v Spišskej Novej Vsi, vypomáha v školských jedálňach, kde modernizuje ponuku jedál a pomáha vzdelávať personál v moderných technológiách. Varenie je jeho profesiou a zároveň vášňou.



@CHEF_BRANISLAV_MICHALCIK

