

Jautienos kepsnys

Reikės:

5 kg. jautienos brisketo (krūtininės)

Prieskonių mišinio Texas beef rub

3-4 vnt. Rūkymo kaladėlių

Termometro (Būtina)

Paruošimo laikas: apie 50 min.

1. Paruoškite kepsninę netiesioginiam kepimui, uždekite angliš įdegėju, uždėkite nerūdijančio plieno groteles ir palaukite kol temperatūra pakils iki 110C laipsnių.
2. Ant anglių sudėkite rūkymo kaladėles.
3. Pridarykite viršutinę ir apatinę oro sklendes, kad temperatūra laikytųsi tolygiai.
4. Krūtininę gerai įtrinkite prieskoniais ir palikite kelioms val., kad prieskoniai įsigertų.
5. Dėkite į įkaitintą kepsninę iki 74C vidinės temperatūros, kai temperatūra bus tinkama, išimkite, susukite į foliją ir dar kepkite iki 93-97 vidinės temperatūros.
6. Išimkite mėsą ir leiskite jai ilsėtis apie 40 min., o tuomet plonai supjaustykite.